



Tipologia/Denomination:	Indicazione Geografica Tipica <i>Geographical mark of origin</i>
Zona di origine/Origin area:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo <i>Loc. Cercatoia, Montecarlo municipality</i>
Tipo di terreno/Soil:	Medio impasto/ <i>Medium texture</i>
Vitigni/Varieties:	Sangiovese, Canaiolo, Syrah vinificati in bianco/ <i>white vinification</i>
Fermentazione e affinamento Fermentation and ageing:	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ed affinamento sempre in acciaio inox/ <i>Fermentation in stainless steel tanks with monitored temperature and ageing in stainless steel</i>
Alcool %:	12,5%
Formati/Format:	Borgognotta standard bianca da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta bianca da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie Champenoise bianca da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia <i>0,750 lt White standard Burgundy bottle in boxes of 6 bottles</i> <i>0,375 lt White Burgundy bottle in boxes of 12 bottles</i> <i>1,5 lt White Champenoise bottle in single boxes</i>
Colore/Colour:	Petalo di rosa/ <i>Rose petal</i>
Profumo/Scent:	Intenso, netto con evidenti note di ciliegia e marasca <i>Intense, clear, with cherry and morello cherry notes</i>
Gusto/Taste:	Fresco, sapido, vivace e piacevolmente equilibrato <i>Crispy, well-structured, balance and persistent</i>
Temperatura di servizio Temperature of service:	10/12° C
Abbinamenti consigliati Food matching:	Salumi, antipasti di terra, zuppe di pesce, zuppe con fagioli e lenticchie <i>Mixed appetizers, fish soup, soup with beans and lentils</i>