



MACIARINE



Maciarine

MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG 2015

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio a temperatura controllata intorno ai 25° - 28°C. Due settimane di macerazione delle bucce, con vari rimontaggi e *délestages*. Malolattica in acciaio.

**Invecchiamento:** Il vino è stato affinato in *acciaio* per 14 mesi, 12 mesi in Tonneaux di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Intenso con note di frutta rossa matura, ribes, lampone, melagrana, frutti di bosco, balsamiche e spezie dolci.

**Abbinamenti:** È consigliato con carni rosse arrosto e brasate, cacciagione e formaggi stagionati.

Servito a temperatura di 18°

**Titolo alcolometrico:** 14,5%

**Grapes:** 100% Sangiovese

**Vinification:** Vinification in steel at a controlled temperature of 25 ° - 28 ° C. Two weeks of maceration, with various pumping and *delestages*. Malolactic fermentation in steel.

**Ageing:** The wine was aged in stainless steel for 14 months, 12 months in French oak Tonneaux and at least 4 months in bottle.

**Color:** Intense ruby red

**Bouquet:** Intense with ripe red fruit notes, currants, raspberry, pomegranate, berries, balsamic and sweet spices.

**Food Pairing:** Goes well with game, roast, braised and stewed red meats and aged cheese.

Served at a temperature of 18 °

**Alcool:** 14,5%