



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%