

BERSAGLIO ROSSO DI MONTALCINO DOC



Azienda Agricola
MARTOCCIA
di Brunelli Luca

SAFRA: 2019

PRODUTOR: Azienda Agricola Martoccia



Italia - Toscana - Montalcino (Bersaglio)



100% Sangiovese Grosso



Vinificação:

As uvas são desengaçadas e prensadas para serem fermentadas. O contato com as cascas ocorre por aproximadamente 20 dias. Logo após o mosto segue para os tanques de aço sob baixas temperaturas para seguir a fermentação malolática. Estagia 9 meses em *botti* de carvalho da Eslavônia e da França seguindo por mais 4 meses em garrafa para liberação ao mercado.



Vermelho de média intensidade.



Aroma intenso e envolvente de flores, especiarias e menta.



Na boca possui média estrutura, com notável acidez e taninos com perfeito equilíbrio.



Ideal no acompanhamento de embutidos em geral, massas recheadas com carne e com carnes brancas grelhadas. Excelente na harmonização de queijos de média cura e também com cogumelos.

SAFRA ANTERIOR



**Estágio de 9 meses
em *botti* de carvalho da
Eslavônia e da França**



18°C



14%

