



Rosso di Montalcino 2021 - Celestino Pecci - Montalcino - Italie - 75cl

Ce 100% Sangiovese est issu d'un vignoble exposé Sud/Sud-Ouest et qui se trouve à une altitude de 350m au-dessus du niveau de la mer. Son élevage se déroule pendant 8 mois dans des tonneaux de 10 hectolitres ou encore, pendant 12 mois dans des tonneaux d'une capacité de 35 hectolitres. Ensuite, le vin vieillira encore au minimum 6 mois en bouteille. Bouche: Belle structure ronde et élégante finissant sur une impression fruitée. Nez: Arômes fruités intenses parfaitement intégrés au passage en fûts. Robe: Rubis profond.

23.23 EUR

Artcode: 00041040

[Vins](#), [Vins rouges](#)



Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Bouteille	75cl
Année	2020
Alcool	14,5%
Pays	Italie
Région	Toscane
Producteur	Celestino Pecci
Raisin	Sangiovese
Goût	Charnu, Élégant, Fruité
Plats	boeuf bourguignon, fromages à pâte dure, Pasta, viande de boeuf

Spécial

Nouveau