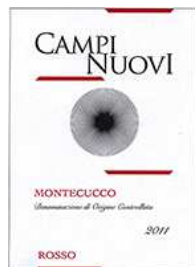


MONTECUCCO ROSSO

AZIENDA CAMPINUOVI

Castiglioncino Bandini
Cinigiano (si)

Site : campinuovi.com



Toscane



Dénomination :	MONTECUCCO DOC
Encépagement :	600% Sangiovese, 30 % Cabernet Sauv., Merlot 10%
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Schisto-argileux
Altitude et exposition :	450 m niveau de la mer
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en cuves inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe soutenue et brillante, nez frais et dynamique avec des notes de fruits mûrs, de tabac et de maquis. La bouche est plutôt facile pour un vin de cette zone, un style naturellement charmeur et une belle trame tannique
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des viandes rouges grillées, des pâtes farcies à la viandes, des fromages relevés

VIGNOBLE DE TOSCANE

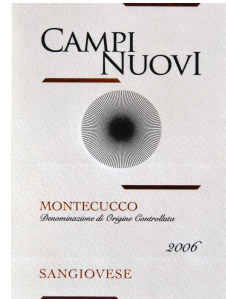


MONTECUCCO SANGIOVESE

AZIENDA CAMPINUOVI

Castiglioncino Bandini
Cinigiano (si)

Site : campinuovi.com



Toscane



Dénomination :	MONTECUCCO SANGIOVESE DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Schisto-argileux
Altitude et exposition :	450 m niveau de la mer
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudres coniques de 70 hl
Garde :	10 à 15 ans
Dégustation :	Robe soutenue et brillante, nez ouvert avec notes racées et typiques allant du cuir au maquis méditerranéen. En bouche c'est franc et carré avec des tanins masculins et bien présents mais très élégants, équilibre parfait avec ampleur, profondeur et persistance agréable.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des viandes rouges grillées, des pâtes farcies à la viandes, des fromages relevés

VIGNOBLE DE TOSCANE



MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA

AZIENDA CAMPINUOVI

Castiglioncino Bandini
Cinigiano (si)

Site : campinuovi.com



Toscane



Dénomination :	MONTECUCCO SANGIOVESE DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Schisto-argileux
Altitude et exposition :	450 m niveau de la mer
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en foudres coniques de 70 hl puis 12 mois en foudres de 20 hl
Garde :	12 à 20 ans
Dégustation :	Robe soutenue et brillante, nez ouvert avec notes racées et typiques allant du cuir au maquis méditerranéen. En bouche c'est franc et carré avec des tanins masculins et bien présents mais très élégants, équilibre parfait avec ampleur, profondeur et persistance agréable.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, des viandes rouges grillées, des pâtes farcies à la viandes, des fromages relevés

VIGNOBLE DE TOSCANE

