

ROSSO DI MONTALCINO

TENUTA LE POTAZZINE

Località Le Prata
53024 Montalcino (SI)

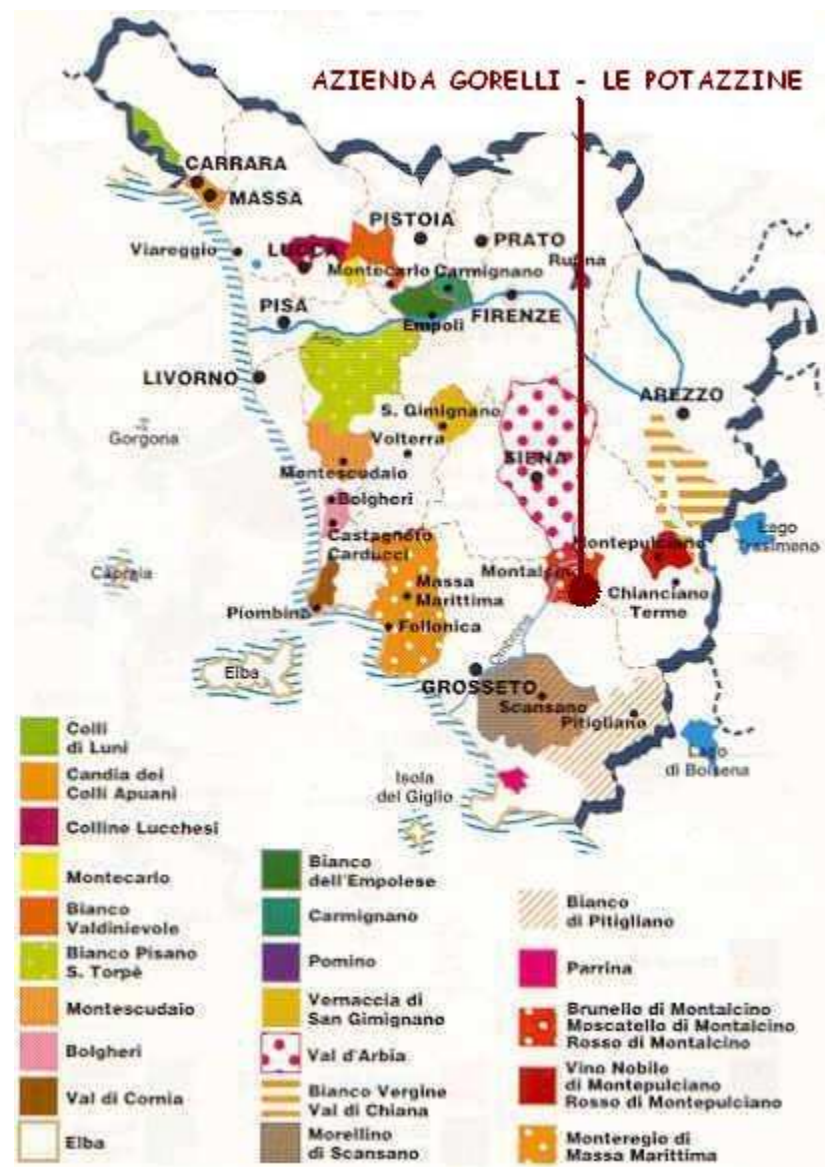


Toscane



Dénomination :	ROSSO DI MONTALCINO DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Schisto-argileux
Altitude et exposition :	150 à 300 m niveau de la mer
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-réglées
Affinage :	12 mois en foudres de 25 hl de Slovénie
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez agréable avec notes de fruits mûrs, tonalités de cuir et sous bois, en bouche c'est rond et franc avec de la mèche et du caractère, un vin digne de l'appellation avec belle présentation de complexité aromatique.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande

VIGNOBLE DE TOSCANE



BRUNELLO DI MONTALCINO

TENUTA LE POTAZZINE

Località Le Prata
53024 Montalcino (SI)



Toscane



Dénomination :	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Schisto-argileux
Altitude et exposition :	150 à 300 m niveau de la mer
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	24 mois en foudres de 25 hl de Slovénie
Garde :	8 à 15 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets brillants, nez raffiné et profond avec des notes délicates de petits fruits rouges mûrs, d'herbes et de sous bois. La bouche est d'une grande ampleur avec une trame tannique remarquable de finesse et de douceur. Finale persistante.
Mariage mets-vins :	Avec des gibiers à plumes, des viandes mijotées, des fromages pas trop relevés

VIGNOBLE DE TOSCANE

