

ROSSO ADONE

AZIENDA COLLEMATTONI

Località Collemattoni, 100
53024 Montalcino (SI)
Site : www.collemattoni.it

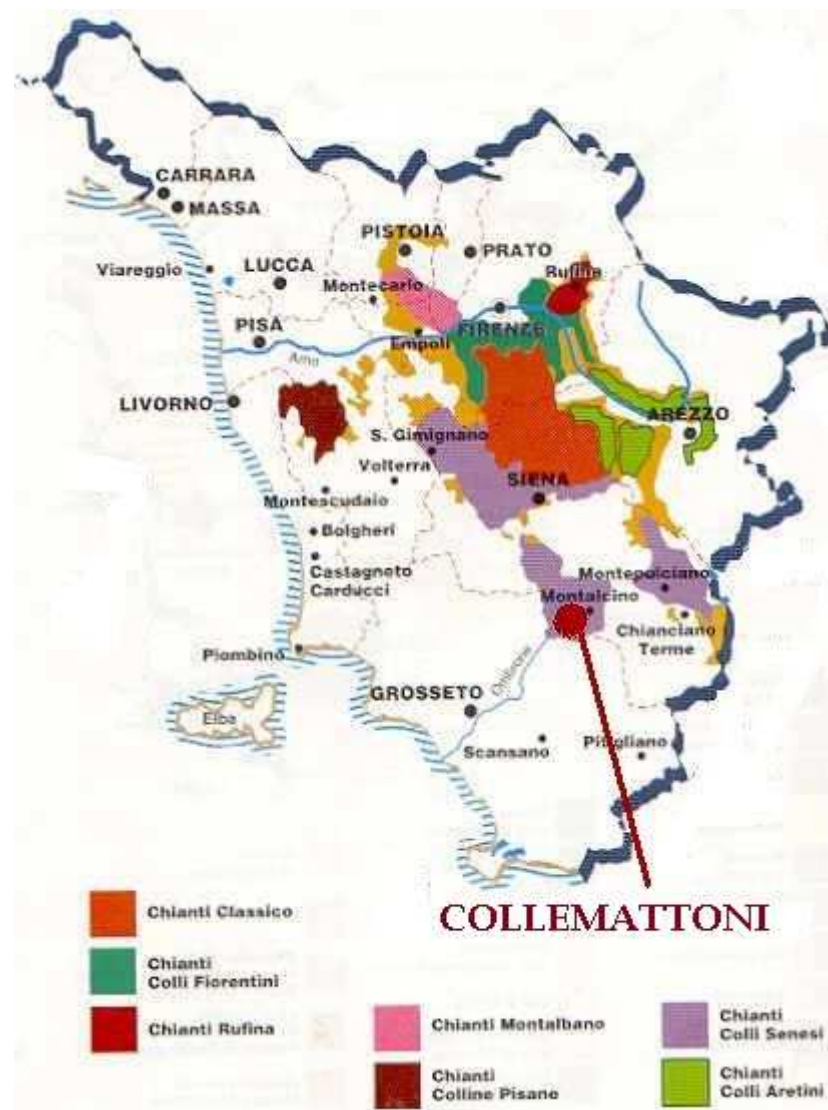


Toscane



Dénomination :	ROSSO TOSCANO I G T
Encépagement :	95% Sangiovese 5% Merlot
Nombre bouteilles produites :	35.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sableux-argileux avec fossiles et marne
Altitude et exposition :	150 à 300 m niveau de la mer
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve en ciment
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe typique de ce cépage assez claire, nez délicat et déjà très expressif, en bouche c'est simple et savoureux à la fois, avec une belle trame tannique, une rondeur gourmande, un style fluide et gouleyant et beaucoup de plaisir !
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, sur tout un repas, viandes grillées ou pâtes à la viande

VIGNOBLE DE TOSCANE



ROSSO DI MONTALCINO



Toscane

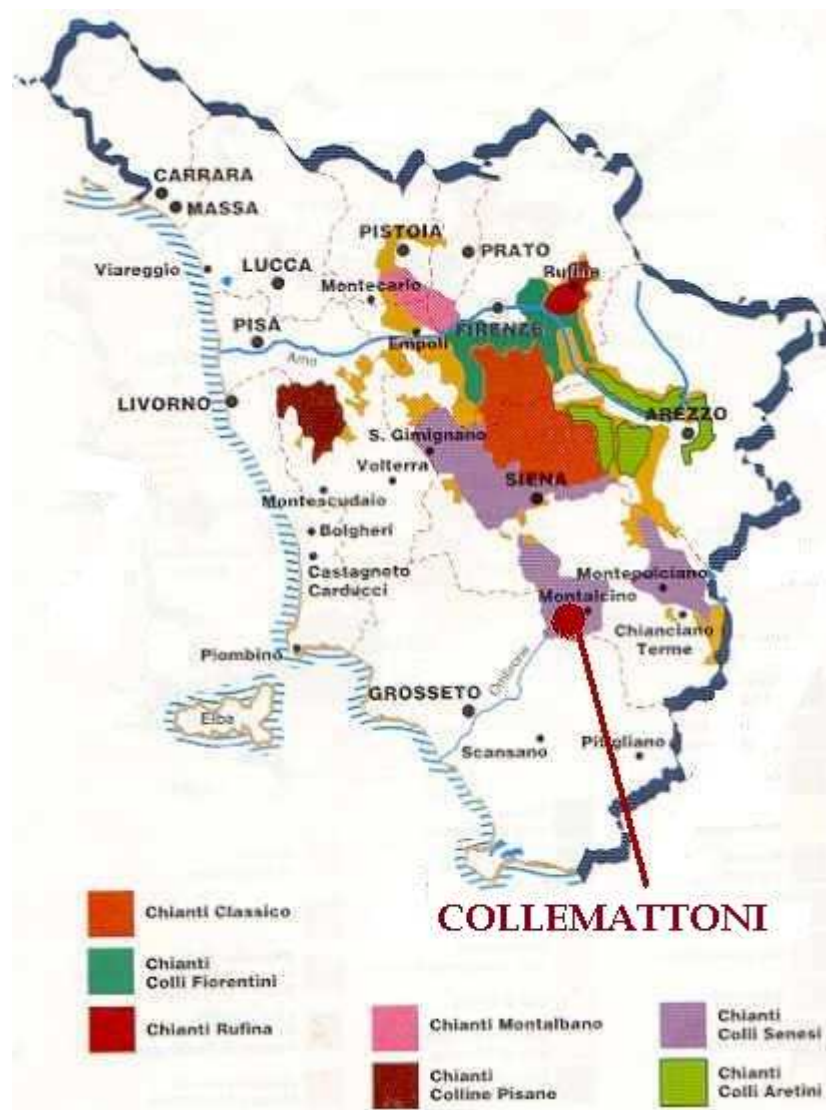


AZIENDA COLLEMATTONI

Località Collemattoni, 100
53024 Montalcino (SI)
Site : www.collemattoni.it

Dénomination :	ROSSO MONTALCINO D O C
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sableux-argileux avec fossiles et marne
Altitude et exposition :	150 à 300 m niveau de la mer
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec macération de 25 jours
Affinage :	12 mois en foudres de 32 HL
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe assez légère, nez délicat et frais avec des notes florales agréables légèrement poivrées. La bouche a une belle structure mais de la rondeur avec des tanins élégants et une maturité présente mais maîtrisée, finale persistante et agréable
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes farcies à la viande, des risotti aux légumes, des fromages pas trop forts

VIGNOBLE DE TOSCANE



BRUNELLO DI MONTALCINO

AZIENDA COLLEMATTONI

Località Collemattoni, 100
53024 Montalcino (SI)
Site : www.collemattoni.it



Toscane



Dénomination :	BRUNELLO DI MONTALCINO D O C G
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sableux-argileux avec fossiles et marne
Altitude et exposition :	150 à 300 m niveau de la mer
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec macération de 25 jours
Affinage :	30 mois en foudres de 32 HL et 6 mois en btle
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe grenat assez billante, nez intense avec notes de petits fruits rouges mûrs type cerise marasquin. La bouche est ample et complexe avec une belle palette aromatique, de la densité et une magnifique persistance !
Mariage mets-vins :	Avec des plats de gibiers à plumes, des viandes rouges rôties, des fromages assez relevés

VIGNOBLE DE TOSCANE

