



## 1123 ROSSO MONTECCUCCO DOC RISERVA 2016

Cab Sauvignon 20%  
Merlot 12% (11 parti)  
Sangiovese 68% (23 parti)

### *Su questo vino*

**FERM. ALCOLICA:** Acciaio, 22 giorni di macerazione sulle bucce


**AFFINAMENTO:** 18 mesi in botte di Rovere più 6 mesi in bottiglia


Rosso rubino intenso con lievi sfumature granato. Profumi di frutta matura a bacca rossa e nera, ma soprattutto prugna. Erba tagliata, nota ferrosa, erba bagnata. Sentori speziati sul finale: pellame, cuoio e tabacco. Sorso caldo, strutturato, tannini ben integrati ottima freschezza.

Richiama la prugna e chiude con un finale leggermente mentolato di ottima persistenza.

 **Calice consigliato:** Bicchiere ampio (baloon), con apertura svasata.

 **Temperatura consigliata:** 14-16 gradi

 **Abbinamenti:** Brasati di carne, stufati, pasta al forno, Melanzane alla parmigiana, pasta alla norma, primi con ragù di carne.

 **Occasione:** Pranzi conviviali, cene in famiglia e tra amici.

 **ERAZZETA®**