

LICURGO 2015 MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA DOCG 2015

Sangiovese 100%

Su questo vino

FERM. ALCOLICA: Acciaio, con macerazione sulle bucce

AFFINAMENTO: 30 mesi in botte di Rovere francese più 6 mesi in bottiglia.

Rosso rubino abbastanza intenso. Profumi di ciliegia matura, unita a rosmarino e salvia. Sentori di incenso (la pianta, non l'aroma che si diffonde bruciando i grani). Al palato è fresco, tannini ben integrati, torna il frutto e anche le erbe aromatiche.

Ottima la nota sapida sul finale di buona persistenza.



Calice consigliato: Bicchiere da rosso ampio



Temperatura consigliata: 18 gradi



Abbinamenti: crostini toscani, salumi toscani, bistecca alla fiorentina, tagliatella alla lepre, cacciagione, cinghiale in umido.



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



 **ERAZZETA®**