



Code: 55 52 19

Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Italia
Toscana

Produit:
Moro

Producteur:
Fattoria Montellori

Appellation:
Toscana

Désignation réglementée:
IGT-Indicazione Geografica Tipica
IGP-Indicazione Geografica Protetta

Cépage:
70% Sangiovese, 20% Cabernet-Sauvignon,
10% Merlot

Vignoble et Vinification:
Situé à Cerreto Guidi, à 150 mètres d'altitude, sur un sol riche en argile et en fossiles.
Fermentation alcoolique séparée pour chaque cépage, avec macération en cuves d'acier à température contrôlée (26 à 28 °C) pendant une période de 25 jours. Affinage de 12 mois, dont deux tiers en barriques de deuxième et troisième passage, et une partie en cuves de béton.

Notes de dégustation:
► **À l'oeil:** robe grenat profond, presque sombre

► **Au nez:** en développement, il offre des arômes de prunes cuites et d'épices douces avec une pointe fumée rappelant le moka

► **En bouche:** il est généreux, avec des tanins encore fermes quoique assouplis, fraîcheur étonnante en finale qui assure l'équilibre

Suggestions d'accords:
Accompagne merveilleusement bien le bifteck à la florentine, le carré d'agneau, la joue de veau braisé ou les viandes rouges cuites au BBQ.

Teneur en sucre: 2,7 g/L **Taux d'alcool:** 13.5%
Statut: SA

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX