



Marchese Bassini

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

PRUGNOLO GENTILE e CANAILOLO

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

E' il risultato di un'attenta selezione ristretta all'area di Montepulciano in provincia di Siena. Seguiamo il metodo di vinificazione tradizionale: uva mature sono raccolte e processate in presse a membrana. La fermentazione avviene a temperatura controllata con prolungata macerazione con le bucce. Il vino completa il suo affinamento con un passaggio di almeno 24 mesi in grandi botti di legno prima di essere messo in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: caratteristico, delicato con sentori di violetta e aromi tipici di tabacco e cuoio.

Gusto: buona complessità e corpo, grandi tannini al palato, asciutto e armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti della cucina toscana, arrosti, selvaggina e formaggi speziati.

Temperatura di servizio: 16/18°C e stappare almeno 1 ora prima del servizio

CODICE EAN

8002153212325

www.agricoleselvi.it