



## ROSSO DI MONTALCINO 2016, SIRO PACENTI

Lavet på 100 % Sangiovese Grosso fra marker med yngre vinstokke i både det nordlige og det sydlige Montalcino. Druerne er høstet i hånden og grundig sorteret inden afstilkning. Modnet 12 måneder på franske barriques - heraf ca 1/3 nye.

Meget intens duft af røde kirsebær med masser af florale noter samt sødmefuld røg og vanilie fra fadet. Tæt og saftig i smagen med tørre tanniner og en meget lang eftersmag.

Flot til vildt eller kødretter med intens sauce.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Italien

**OMRÅDE:**  
Toscana

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2020-2034

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Lam Løbende vildt Oksekød