



AZIENDA CASALE DI DAVIDDI TOSCANE ROSSO DI MONTEPUCIANO



Cépages :

Sangiovese 85%,
Canaiolo Nero 10%
Mammolo 5%



Vinification :

Classique, vendanges manuelles.
Elevage six mois en barriques de
chêne.



Terroir :

Argileux et caillouteux, exposition
Sud-Sud-Ouest, 360m d'altitude



Dégustation :

Les arômes se révèlent de façon crescendo avec des notes de pruneau secs, fruits rouges et de fleurs des champs séchées. On note aussi des senteurs de tabacs blonds et de cuir. L'attaque est toute en volupté et délicatesse avec la présence de fruits rouges et l'acidité typique du Sangiovese.

Sa structure intense lui confère
une bonne longueur en bouche



Accords mets /vin :

Il accompagnera les viandes
blanches ou rouges et
parfaitement les mets en sauce
(tomates).