



## AZIENDA CASALE DI DAVIDDI TOSCANE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



### Cépages :

Sangiovese « Prugnolo Gentile »  
90 % - Canaiolo Nero 10 %



### Vinification :

Classique, vendanges manuelles.  
Elevage 36 mois en foudres de  
25HL.



### Terroir :

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



### Dégustation :

Belles notes de fruits rouges  
(cerises noires) très  
caractéristique du cépage  
Sangiovese grâce notamment à  
une belle acidité. Ses notes de  
vanille sont délicieuses.

**Bouche :** place à la concentration  
et l'harmonie sur des tannins  
fruités et saisissants.

Un vrai plaisir.



### Accords mets /vin :

Il accompagnera un fromage Toscan, de la viande rouge et de l'agneau.