



Azienda Agricola
MARTOCCIA
VITICOLTORI IN MONTALCINO



OTTORINO

Oblasť produkcie: Montalcino - Cinigiano

Odrody hrozna: prevažne Sangiovese

Pôda: Stredne zmiešaná s pozoruhodnou prítomnosťou skeletu.

Vinifikácia: Fermentácia v nerezových tankoch; macerácia pri kontrolovanej teplote 28 - 30 °C. Odležanie v nerezových tankoch. Zrenie vo fľaši 1 mesiac.

Teplota podávania: 15 - 18 °C

Obsah alkoholu: 13,5% Vol.

Senzorické vlastnosti: Hlboká rubínovo červená s fialovými tónmi. Chuť zrelých čerešní, červených bobúľ a černíc. Okrúhle a hladké, príjemné, svieže a so zrelým ovocím.

Párovanie: skvele sa hodí k predjedlám, pizzi, prvému chodu so zeleninou a mäsovou omáčkou. Hodí sa k bielemu a červenému grilovanému mäsu a stredne ochuteným syrom.

Azienda Agricola Martoccia di Brunelli Luca

Lok. Martoccia - 53024 Montalcino (SI)

Distribútor : INTERCIBUS s. r. o. | www.intercibus.sk