




Marchesi
ANTINORI
— 26 GENERAZIONI —

ROSSO DI MONTALCINO

Rosso di Montalcino DOC



Montalcino (SI) - Toscana



**Vino rosso:
100% Sangiovese**



**Affinamento in grandi botti
di legno per circa 12 mesi**



**Al naso fruttato ricco di
ciliegia e lampone. Delicati
sentori di legno, vaniglia**



**In bocca è avvolgente, con
tannini morbidi e setosi.
Energico e persistente**



18° - 20° C



**Piatti strutturati e carichi
di sapore. Ottimo con
carne cotta al sugo e pasta
con sughi di carne e di
verdure**



tt

