



FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO ROSSO D.O.C.



IL MARCHIO MONTECARLO







I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.



Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

SCHEDA TECNICA:

	ZONA località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.
	UVE Sangiovese, Merlot, Syrah, Ciliegiolo, Colorino e Petit Verdot.
	FERMENTAZIONE a temperatura controllata di 28°C, con macerazione delle bucce di circa 12 giorni.
	MATURAZIONE in vasche di cemento e acciaio inox per almeno 8 mesi.
	AFFINAMENTO 3 mesi in bottiglia.
	LONGEVITÀ vino di ottima struttura e buona longevità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

	COLORE rosso rubino intenso.
	PROFUMO Note di frutta rossa e frutti di bosco, con sentori speziati.
	SAPORE rotondo, asciutto ed armonico.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C.
	ABBINAMENTI carni rosse e formaggi di media stagionatura.
	CONFEZIONE Borgognotta da 750 ml, Borgognotta da 375 ml, Bordolese da 3000 ml e Bordolese da 5000 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALY

PH: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

