

ICARIO



WINE & TUSCANY

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.



90% Sangiovese - 10% Colorino



Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere da 35 hl e barrique da 225 lt. Affinamento: minimo 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.



Rosso rubino intenso e profondo con lievi sfumature granate



Intensità, equilibrio e persistenza. Profumi di ciliegia e marasca su eleganti note balsamiche e speziate



In bocca risulta ampio e avvolgente, corpo equilibrato e fine



Temperatura di servizio ottimale 16 -18 °



Titolo alcolometrico: 14,5% vol