

## Toscana Sangiovese



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGT
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Bogaty aromat czerwonych owoców - wiśni, czereśni, żurawiny.

### Smak:

W smaku gładkie, soczyste, z wiśniowym posmakiem i dobrze zbalansowaną tanią.

### Potrawy:

Makaron bolognese, ser pecorino

Giuseppe Gorelli



Portine-Gorelli i La Potazzine. Pierwsze doświadczenia zdobywał u boku Giulio Gambelli, znanego wielkiego Mistrza Sangiovese. 15 lat ich wspólnej pracy zaowocowało sukcesem rodzinnych upraw, którym jest wprowadzenie tych win na międzynarodową scenę. Wtedy to Giuseppe założył własną winnicę „Giuseppe Gorelli”. Jego winnice znajdują się w północno-wschodniej części Montalcino. Zbiory z 2018 roku Giuseppe zamknął w butelkach zapisując je w historii jako pierwszy rocznik Winnicy. Giuseppe poświęcił cztery lata na przekształcenie winnic w ekologiczną uprawę winorośli. Jego Rosso di Montalcio pije się naprawdę dobrze! Jest to wprost idealne wino by delektować się czasem potrzebnym na wydanie pierwszego Brunello di Montalcino!