



## CA' DEL PAZZO, SANT'ANTIMO ROSSO

Vin rouge	Dénomination d'Origine Contrôlée =AOC
Localité	Montalcino
Cépage	Sangiovese Grosso (Brunello) et Cabernet Sauvignon
Vieillessement	24 mois dans des petits tonneaux en chêne de France (225-300l),
Conservation	minimum 12 mois en bouteille
Limpidité	10-15 ans, selon l'année
Couleur	rouge rubis foncée avec des reflets pourpres
Parfum	excellent
Goût	plein, élégant, fort avec un parfum de mures et de racine de réglisse, rappelle la confiture de marasque, les truffes blanches, les épices et la vanille, sec, sans aspérité, chaud, plein et généreux, austère mais velouté, Avec une saveur d'amandes grillées, il donne une sensation d'arôme pur et élégant qui persiste
Degré	12,5-13,5%
Acidité	5-5,50%
Accompagne	rôtis, viandes grillées, plats avec des truffes, des champignons, Soupe de poisson à la Livournienne, fromages affinés
Servir	à 18°C, il est préférable de déboucher la bouteille une heure à l'avance