



**MENICUCCI**  
— FIRENZE 1689 —

## IL PRINCIPE

IGT TOSCANA ROSSO



**UVAGGIO:** SANGIOVESE 1/3, MERLOT 1/3, CABERNET SAUVIGNON 1/3

**ZONA DI PRODUZIONE:** TOSCANA, ITALIA

**ALCOOL:** 13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18%

**VENDEMMIA:** MANUALE TRA LA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE E LA PRIMA METÀ DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** PRESSIONE SOFFICE DELLE UVE. FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA (25°C) CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 10 GIORNI, FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN VASCHE DI ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** 18 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO E BRILLANTE

**BOUQUET:** BOUQUET COMPLESSO CARATTERIZZATO DA SPICcate NOTE FRUTTATE E SPEZIATE CON UN SOTTOFONDO DI VANIGLIA BEN AMALGAMATO A NOTE DI CAFFÈ TOSTATO

**PALATO:** VINO DI GRANDE PERSONALITÀ CHE SI ESPRIME CON UNA GRANDE STRUTTURA COMPLESSA ED ARMONICA FRA COMPONENTI ACIDE E TANNICHE. CORREDO POLIFENOLICO AMPIO E BEN STRUTTURATO CON TANNINI MORBIDI ED EQUILIBRATI CHE CONFERISCONO VOLUME E PERSISTENZA GUSTATIVA

**ABBINAMENTI:** ARROSTI DI CARNI ROSSE, POLLAME NOBILE E CACCIAGIONE. MA ANCHE FORMAGGI STAGIONATI E BISTECCA ALLA FIORENTINA



**MENICUCCI**  
— FIRENZE 1689 —

[menicucci1689.it](http://menicucci1689.it)