

Tempo libero

T



Il Vino

**Montescudaio, piccola grande Doc toscana**

■ Nella valle del Cecina, in uno dei borghi più belli d'Italia, trova linfa il Montescudaio, una delle doc emergenti toscane. Questo "Spazzavento" è un vino biologico e viene affinato esclusivamente in acciaio. Il colore è rubino scuro, molto intenso. Il profumo è fragrante: frutta a bacca rossa seguito da sentori più complessi di spezie. In bocca risulta morbido e vellutato con una lunghezza di retrogusto elevata. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

Abbinamenti: Primi piatti opulenti, cacciagione, formaggi di media stagionatura e pecorino, salami della tradizione toscana

Uvaggio: Sangiovese 70% e Merlot 30%

Servire: 18-20° C

Denominazione: Montescudaio Rosso Doc

Produttore: Fontemorsi