

Il Vino



Toscana, un Sangiovese per tutti i giorni

■ ■ La Doc Montecucco è una delle più piccole denominazioni della Toscana; ciò nonostante racchiude al suo interno dei vini di grande interesse. Fra i grandi gruppi ad investire in quest'angolo incontaminato di Maremma anche le Tenute Folonari, con la nuova tenuta "Vigne a Porrone". Un Sangiovese di di pronta beva e grande godibilità, un vino per un consumo quotidiano, dal bouquet fruttato e fragrante, corpo vigoroso e di grande freschezza. (a cura di Euposia, La Rivista del Vino)

Abbinamenti: paste asciutte con sughi di carne, tagliate di carne, formaggi di media stagionatura, grigliate di verdura

Uvaggio: Sangiovese, con petit verdot e alicante

Denominazione: Montecucco Doc 2008

Produttore: Tenute Folonari, Greve in Chianti (Fi)

