



# Guidoriccio

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Denominazione di Origine Controllata

TENUTA I MASSI - *Montemassi*



“Guidoriccio” nasce da uve coltivate su una collina vicina al mare, che grazie all’eccellente microclima raggiungono una maturazione ottimale. La tradizionale vinificazione ci regala un vino molto interessante.

L’etichetta è tratta dal quadro di Simone Martini.

**Uvaggio:** 90% Sangiovese, 10% Petit Verdot.

**Affinamento:** 6 mesi in barrique.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** intenso e delicato, con note di frutta matura e vaniglia.

**Sapore:** asciutto, sapido e vivace ma di notevole struttura, armonico e di lunga persistenza.

**Abbinamenti:** carni di cinghiale e maiale tipiche del territorio.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Confezione:** in cartoni da 6 bordolesi.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI