



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