



LE MAESTRELLE

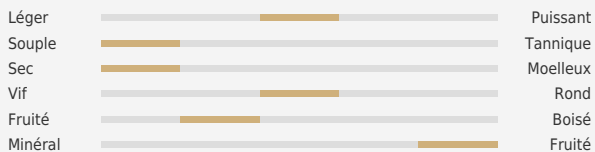
PRODUIT

Cuvée emblématique de Santa Cristina, Le Maestrelle est un assemblage original et séduisant de Sangiovese, Merlot et une touche de Syrah, mariant avec élégance tradition toscane et inspiration internationale.

Le nez est intense et charmeur, mêlant des notes de cerise noire, de violette, de poivre doux et une touche discrète de vanille due à un élevage partiel en barriques. En bouche, le vin se montre souple, rond, avec une belle maturité du fruit, des tanins délicats et une fraîcheur qui équilibre l'ensemble. La finale est harmonieuse, fruitée et légèrement épicée.

Accessible dès maintenant, il constitue un parfait compagnon pour les plats de tous les jours : pâtes aux tomates, viandes grillées, charcuteries fines, ou pizza artisanale.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Toscane / Italie
Type de vin	Rouge
Volume	0,375L
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Merlot, Sangiovese

