



LE MAESTRELLE

PRODUIT

Le Maestrelle, een iconische cuvée uit Santa Cristina, is een originele en verleidelijke blend van Sangiovese, Merlot en een vleugje Syrah, die op elegante wijze Toscaanse traditie combineert met internationale inspiratie.

De neus is intens en charmant, met tonen van zwarte kers, viooltjes, paprika en een subtiele hint van vanille dankzij de gedeeltelijke vatrijping. In de mond is de wijn soepel en rond, met prachtig rijp fruit, delicate tannines en een frisheid die het algehele effect in evenwicht brengt. De afdronk is harmonieus, fruitig en licht kruidig.

Nu verkrijgbaar en de perfecte begeleider van alledaagse gerechten: tomatenpasta, gegrild vlees, fijne charcuterie of ambachtelijke pizza.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

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

