

LA  
BRACCESCA

## Santa Pia

Nobile di Montepulciano DOCG Riserva



**Région** : Toscana

**Cépage(s)** : Prugnolo Gentile

**Degré d'alcool** : 13,5%

**Dégustation** : La robe est d'une intense couleur rubis. La bouche est pleine aux arômes de fruits rouges, d'épices et de tabac. Les tanins sont souples et vibrants. La finale est longue et persistante.

**Temp. de service** : 16-18°

**Accord** : Accompagne parfaitement les viandes blanches, les viandes rouges et les fromages.

**Garde (années)** : 10-15

**Vinification** : Le Santa Pia est un cru produit exclusivement à base de Prugnolo Gentile provenant du vignoble du même nom, situé dans le domaine La Braccasca, dans la commune de Montepulciano. Le vin vieillit en barriques françaises et hongroises pendant 14 mois, puis 12 mois en bouteille.

**Type** : Rosso (rouge)

---

RAFFINVINI

DEPUIS 1995

---