



Antinori - Sabazio

Rosso di Montepulciano DOC

Il Rosso di Montepulciano Sabazio La Braccasca dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta, situata nei colli senesi.

E' prodotto al 85% con uve Prugnolo Gentile, e al 15% con uve Merlot, raccolte unicamente a mano verso la metà di Settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 4 mesi, prima di essere imbottigliato.

Il Sabazio è caratterizzato da un colore rosso rubino, con riflessi brillanti. Al naso si apre con un delicato bouquet floreale, arricchito da piacevoli sentori fruttati. Al palato risulta fresco, piacevolmente persistente e con un acidità equilibrata.

Perfetto per accompagnare primi piatti e carni rosse alla brace, è ideale in abbinamento a selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.

Grado Alcolico: 13.5%

Temperatura: 18° - 20°



PREMI E RICONOSCIMENTI

ESPRESSO	2012	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2010	90/100