



MAESTRO DELLA CHIANA

<https://www.tenutadifrassineto.com/>



PROFUMO

Esprime al naso una piacevole concentrazione di note che vanno dalla frutta rossa matura, ribes nero e ciliegia, allo speziato, con sentori di vaniglia e dolci note tostate che compongono un bouquet di grande persistenza ed eleganza.

SAPORE

Avvolgente, vellutato, ricco di tannini dolci con un finale lungo e un buon retrogusto di frutta a bacca nera matura. Mostra un'armonia gustativa ed una raffinatezza che lo rendono un vino di indubbia personalità da godere nel tempo.



ACCOSTAMENTI

Indicato con primi piatti con ragù di selvaggina, arrosti di carni rosse, scottiglia di manzo, brasati. Il suo sapore pieno si armonizza bene con i formaggi stagionati.



TENUTA DI FRASSINETO

AREZZO