



Duemilavini, Il Libro Guida ai Vini d'Italia, 2006, Bibenda Editore

DAINO BIANCO 2003

Tipologia: Rosso Igt -Uve: Merlot 80%, Sangiovese 15%, Cabemet Sauvignon 5%.

Gr. 13,5% - 15- Bottiglie: 5.000- Vino rosso rubino scuro, compatto. Profumi polposi di mirtillo e ribes nero, visciole sotto spirito, lieve sfumatura piccante, corredati da toni minerali e tostati. Bocca ricca, piacevolmente interessata da un tannino fitto ma morbido e un'acidità rinfrescante. Finale caldo e complesso, con ricordo lungo di rabarbaro. Vinificazione in acciaio e legno. Maturazione di 14 mesi in barrique. Ottimo con spiedini di agnello.

CHIANTI MONTALBANO 2004

Tipologia: Rosso Docg -Uve: Sangiovese 100% -Gr. 13% - 7- Bottiglie: 15.000.

Colore rubino luminoso. Il naso è piacevolmente interessato dai profumi dolci delle visciole e da un sottile refolo di rose rosse e toni di boise. Gustativa di carattere, con un'acidità briosa in primo piano e tannino compatto di buona fattura. Buona sapidità e persistenza aromatica, con note di frutti rossi e un tono chinato nel finale. Vinificazione in acciaio. Maturazione dei 2/3 in barrique per 8 mesi ed il rimanente in tonneau per analogo periodo. In abbinamento con zuppa di lenticchie al lardo.