

## Toscana – Montecucco



### COLLEMASSARI

### Cingiano - Grosseto

Colle Massari représente le phare de l'appellation Montecucco, qui s'est révélé idéal pour le Sangiovese. La proximité de la mer favorise de bonnes ventilations et excursions thermiques. La cave moderne, sur quatre niveaux, permet un travail par gravitation et élimine l'usage de pompes. Le domaine est le plus grand domaine biologique, d'un seul tenant d'Europe, avec + de 1000 ha, et dont +/- 100 sont consacrés à la vigne. Certification Biologique.

[www.collemassari.it](http://www.collemassari.it)

#### Blancs/Witte

		HTVA	TVAC
Melacce Montecucco 2020 DOC	Vermentino 100%	<b>9,50</b>	11,50

#### Rouges/Rode

Rigoletto Montecucco 2019 DOC	Sangiovese 70%, Cilieggiolo 15%, Montepulciano 15%	<b>10,50</b>	12,71
Rigoletto Montecucco 2017 DOC	Sangiovese 70%, Cilieggiolo 15%, Montepulciano 15%	<b>1,500</b> <b>21,00</b>	25,41
Montecucco Riserva 2018 DOC	Sangiovese 80% , Cilieggiolo 10% , Cabernet S. 10%	<b>14,90</b>	18,03
Poggio Lombrone Montecucco Riserva 2012 DOC	Sangiovese 100%	<b>29,50</b>	35,70