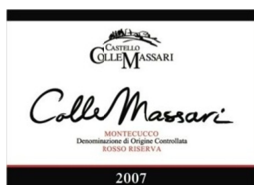


## Toscana – Montecucco



### COLLEMASSARI

### Cingiano - Grosseto

Colle Massari représente le phare de l'appellation Montecucco, qui c'est révélé idéal pour le Sangiovese, d'aucuns le considèrent l'un des meilleurs. 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 consacré à la vigne. Certification Biologique.

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

#### Blancs/Witte

		HTVA	TVAC
Melacce Montecucco 2016 DOC	Vermentino 100%	<b>8,90</b>	10,77

#### Rosé

Gròttolo 201- IGT	Sangiovese 70%, Ciliegiole 15%, Montepulciano 15%	-	-
-------------------	---	---	---

#### Rouges/Rode

Rigoletto Montecucco 2016 DOC	Sangiovese 70%, Ciliegiole 15%, Montepulciano 15%	<b>8,90</b>	10,77
Montecucco Riserva 2015 DOC	Sangiovese 80%, Ciliegiole 10%, Cabernet S. 10%	<b>12,95</b>	15,67
Poggio Lombrone Montecucco Riserva 2010 DOC	Sangiovese 100%	<b>28,50</b>	34,49