

MONTE-CARLO FINE TASTE Ltd.
V.A.T GB 134 2685 18
management@mcfinetaste.com

Monte Carlo Office
ph.+33 678129516
+33 633600185



Flavours of Italy

Wines of Tuscany 3

Vini Toscani 3



VINO BIANCO

Scheda tecnica

Zona di produzione: La provenienza delle uve e la vinificazione è esclusivamente Italiana.

Varietà o Vitigno: Trebbiano

Vinificazione: Dopo l'inizio della fermentazione rapida separazione del mosto fiore dalle bucce.

Gradazione alcolica: alc.11,5%vol

Esame visivo: Giallo paglierino.

Esame olfattivo: Fresco e fragrante.

Esame gustativo: Sapore fresco e vivace con retrogusto di mandorla amara, caratteristica del vitigno Trebbiano.

Abbinamenti: Ideale con qualsiasi piatto a base di pesce, insalate composte e carni bianche.

Temperatura di Servizio: 8-10° C

WHITE WINE

Technical Features

Production area: The origin of the grapes and winemaking process is exclusively Italian.

Variety of grapes: Trebbiano

Vinification: After the start of the fermentation, rapid separation of the juice from the skins.

Alcohol: alc.11,5%vol

Visual exam: Straw yellow.

Olfactory exam: Fresh and fragrant

Taste exam: Fresh and lively taste with a hint of bitter almond, characteristic of the grape Trebbiano

Serving suggestions: Ideal with any seafood dish, salads and white meats.

Service temperature: 8-10° C



Flavours of Italy

CHARDONNAY TOSCANO

Indicazione Geografica Tipica

Scheda tecnica

Zona di produzione: Colline della Toscana Centrale.

Vitigno: Chardonnay

Vinificazione: Rapida separazione del mosto fiore dalle bucce. Fermentazione lenta, al termine della quale il vino rimane per un adeguato periodo a contatto con i lieviti.

Gradazione alcolica: alc. 12,5%vol

Esame visivo: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Esame olfattivo: Aromatico, fruttato, con evidenti note floreali.

Esame gustativo: Caldo, morbido, di buona struttura, di rilevante freschezza e sapidità.

Abbinamenti: Si sposa mirabilmente con piatti a base di pesce con o senza verdure, formaggi freschi e carni bianche.

Temperatura di Servizio: 8-10° C

Technical Features

Production area: Hills of Central Tuscany.

Variety of grapes: Chardonnay

Vinification: Rapid separation of the juice from the skins

Slow fermentation, after which the wine stays in contact with the yeast for an adequate period.

Alcohol: alc. 12,5%vol

Visual exam: Brilliant straw yellow with green reflections

Olfactory exam: Aromatic, fruity and floral notes

Taste exam: Warm, soft, good structure, relevant freshness and flavor.

Serving suggestions: It goes wonderfully with fish dishes with or without vegetables, fresh cheeses and white meats.

Service temperature: 8-10° C



Flavours of Italy



Flavours of Italy

BIANCO TOSCANO **Indicazione Geografica Tipica**

Scheda tecnica

Zona di produzione: La provenienza delle uve e la vinificazione è esclusivamente Toscana, come previsto dal disciplinare di produzione.

Varietà o Vitigno: Trebbiano; Malvasia

Vinificazione: Vinificazione in bianco classica.

La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti attentamente selezionati.

Gradazione alcolica: alc.12%vol

Esame visivo: Giallo paglierino brillante.

Esame olfattivo: Delicati profumi floreali e fruttati.

Esame gustativo: Armonico, con acidità equilibrata e finale asciutto.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale anche con piatti a base di pesce, verdure e carni bianche non salsate.

Temperatura di Servizio: 8-10°C

Technical Features

Production area: The origin of the grapes and the winemaking process are exclusively Tuscan, as required by the specification product.

Variety of grapes: Trebbiano; Malvasia

Vinification: White classic vinification.

Fermentation takes place at controlled temperature yeasts are carefully selected

Alcohol: alc.12%vol

Visual exam: Bright straw yellow

Olfactory exam: Delicate floral and fruity aromas.

Taste exam: Harmonious, with balanced acidity and a dry finish.

Serving suggestions: Excellent as an aperitif, ideal with fish dishes, vegetables and white meat not sauced

Service temperature: 8-10°C

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Scheda tecnica

Zona di produzione: Uve provenienti dalle colline della Toscana Centrale all'interno del disciplinare d.o.c.g.

Vitigni: Sangiovese; Merlot; Canaiolo

Vinificazione: Uve raccolte a mano, attentamente selezionate. Pigiatura soffice con macerazione di 22-25 giorni con controllo della temperatura per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Gradazione alcolica: alc. 12,5%vol

Esame visivo: Rosso rubino profondo e luminoso.

Esame olfattivo: Intenso e persistente, caratteristico di viola a mammola e arricchito da note di confettura di ciliegia.

Esame gustativo: Equilibrato, di buona struttura, lievemente tannico con buona acidità e sapidità.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse alla brace, formaggi stagionati e cacciagione.

Temperatura di Servizio: 16-18°C

Technical Features

Production Area: The grapes come from the hills of Central Tuscany Central within the specification DOCG

Variety of grapes: Sangiovese; Merlot; Canaiolo

Vinification: The grapes are hand-picked, carefully selected. Soft pressing and maceration of 22-25 days with temperature control to favor the dissolution of the dye contained in the grape skins.

Alcohol: alc. 12,5%vol

Visual exam: Deep ruby red and bright.

Olfactory exam: Intense and persistent, characteristic of purple violets and enriched with notes of cherry jam.

Taste exam : Balanced, well structured, slightly tannic with good acidity and flavor.

Serving suggestions: Excellent with grilled red meats, cheeses and game.

Service Temperature: 16-18°C



Flavours of Italy

ROSSO TOSCANO

Indicazione Geografica Tipica



Flavours of Italy

Scheda tecnica

Zona di produzione: La provenienza delle uve e la vinificazione è esclusivamente Toscana, come previsto dal disciplinare di produzione.

Vitigni: Sangiovese; Merlot

Vinificazione: Uve raccolte a mano, attentamente selezionate. Pigiatura soffice con macerazione di 18-20 giorni a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: alc.12%vol

Esame visivo/Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Esame olfattivo/Profumi: Intenso e di buona persistenza con sapori di frutta rossa matura e aromi speziati.

Esame gustativo/Gusto: Abbastanza caldo, frutta rossa, con accentuati sentori di tannini morbidi con finale piuttosto fruttato.

Abbinamenti: Ideale con primi a base di carne e carni salsate.

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Technical Features

Production area: The origin of the grapes and the winemaking process are exclusively Tuscan, as required by the specification product.

Variety of grapes: Sangiovese; Merlot

Vinification: The grapes are hand-picked, carefully selected.

Soft pressing and maceration of 18-20 days at controlled temperature.

Alcohol: alc.12%vol

Visual exam: Ruby red with violet hues

Olfactory exam: Intense and persistent with flavors of ripe red fruit and spicy aromas.

Taste exam: Quite hot, red fruit, accented with soft tannins with final fruity hints

Serving suggestions: To accompain with any meat dish

Service temperature: 16-18° C



Flavours of Italy

VINO ROSSO

Scheda tecnica

Zona di produzione: La provenienza delle uve e la vinificazione è esclusivamente Italiana.

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Soffice pigiatura con macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata.

La macerazione breve favorisce la realizzazione di un prodotto di "pronta beva"

Gradazione alcolica: alc.12%vol

Esame visivo: Rosso porpora.

Esame olfattivo: Al naso presenta i tipici profumi del Sangiovese con note fruttate.

Esame gustativo: Equilibrato, di media struttura.

Abbinamenti: Si accompagna con qualsiasi piatto a base di carne.
Temperatura di Servizio: 16-18°C

RED WINE

Technical Features

Production area: The origin of the grapes and winemaking process are exclusively Italian

Variety of grapes: Sangiovese

Vinification: Soft pressing with maceration of 10-12 days at controlled temperature

The short maceration encourages the creation of a "ready to drink" product

Alcohol: alc.12%vol

Visual exam: Red purple

Olfactory exam: It as aromas of Sangiovese with the typical fruity notes

Taste exam: Balanced, medium - body

Serving suggestions: To accompain with any meat dish

Service temperature: 16-18°C