

IN ROSSO TOSCANA IGT A BASSI SOLFITI



VARIETA' DI VITIGNO: Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00% circa

GASTRONOMIA: Si accompagna a piatti a base di carne rossa non impegnativi, ai funghi, ai paté e ai formaggi secchi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Rosso rubino intenso, con tonalità lievemente granate.

PROFUMO: Ampio, complesso, lievemente fruttato con note minerali terrose, sposate a sensazioni di cioccolata, spezie e cuoio.

SAPORE: Media struttura con tannino, articolato, a trama abbastanza densa in equilibrio con l'acidità. Buono il volume. Retrogusto lungo con sensazioni minerali e speziate.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 18° - 19°C