



Toscana



CLASSIFICAZIONE
IGT



ZONA DI PRODUZIONE
Toscana



UVE
Sangiovese e
uve internazionali



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto fermenta per 10 giorni in vinificatori verticali alla temperatura di 28° C. Completata la macerazione e la fermentazione malolattica il vino è posto a maturare in botti di rovere francese per 12 mesi.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Presenta un intenso e caratteristico bouquet con piacevoli note di frutta rossa matura.

SAPORE

Fresco e corposo, avvolgente e bilanciato, con note di sottobosco nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 16° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinamento per carni rosse grigliate e formaggi di media stagionatura.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	301	0,75	1,3	76	8 002235 029841	-	-	-	-
Imballo	244	303	4,5	7,8	168	800 2235 029858	-	-	-	6
Pallet	1200	1765	472	819	800	-	21	5	105	630