

DREOLINO

Rosso Toscano IGT



DENOMINAZIONE	Rosso Toscano IGT
FORMATI DISPONIBILI	750 ml.
ANNATA	2019.
CARATTERISTICHE TECNICHE	GRADO ALCOLICO: 12.5% vol. FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato. VENDEMMIA: 15 Settembre – 10 Ottobre. Raccolta delle uve manuale. MATURAZIONE: In botte di legno di rovere. AFFINAMENTO: In bottiglia.
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce con metodo tradizionale in serbatoi di acciaio inox per circa 15-20 giorni, durante i quali si alternano rimontaggi e follature manuali per l'estrazione del colore. Una volta terminata la fermentazione e pressate le bucce, i vini ottenuti dalla vinificazione delle uve dei due vitigni, vengono assemblati.
COLORE	Rosso rubino intenso.
ODORE	Fruttato con sentori di violetta e frutti freschi a bacca rossa.
GUSTO	Vino giovane, fresco e pulito, ricco in note fruttate nelle quali predomina il gusto di ciliegia matura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° - 20° C.
ABBINAMENTO CON	Pasti quotidiani, non necessariamente elaborati: da primi a secondi piatti, a base di carne sia bianca sia rossa.

VITIGNI IN PERCENTUALE

Cannaiolo 10%



**Sangiovese
90%**

DREOLINO

Rosso Toscano IGT



APPELLATION	Rosso Toscano I.G.T.
BOTTLE FORMATS	75 cl.
VINTAGE	2019
TECHNICAL INFORMATION	<p>ALCOHOL BY VOLUME: 12.5% vol.</p> <p>VINES GROWING SYSTEM: Spurred cordon.</p> <p>HARVEST: 15th September – 10th October. Hand-picked harvest.</p> <p>AGEING: In stainless steel tanks.</p> <p>WINE REFINING: In bottle.</p>
WINEMAKING PROCESS	<p>Classic red wine fermentation. The maceration of destemmed grapes takes 10 to 15 days, and it is done in stainless steel temperature-controlled tanks. During this time, pump-overs and manual punching down are daily done a few times per day. The fermentation of the two different grape varieties is done separately, as they are blended at the end, once pressed.</p>
COLOUR	Ruby red colour.
SMELL	Fruity with violet and fresh red fruits hints.
TASTE	Young, fresh and clean wine rich in fruity perfumes.
SERVICE TEMPERATURE	16° - 18° C.
SUGGESTED WITH	Everyday meals, with white or red meat.

VITIGNI IN PERCENTUALE

Cannaiolo 10%



**Sangiovese
90%**