

ROSSO TOSCANO

Vini IGT



Gradazione: 12,5%

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

Blend: Sangiovese, Canaiolo

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

Temp. servizio: 18° - 20° C

Formati: Bottiglia: 750 ml



DREOLINO