

VINI DELLA TOSCANA

VINI DELLA
TOSCANA



| | |
|---------------------|---|
| VITIGNO | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. |
| ALCOOL | 13,5% |
| ZONA VITIGNI | Valli della Greve e della Pesa. |
| AFFINAMENTO | Fusti di rovere francese e ungherese, per un periodo complessivo di circa 14-16 mesi; dopo altri 12 mesi in bottiglia. |
| COLORE | Rosso rubino intenso. |
| NASO | Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati; dolci sensazioni balsamiche di menta e cioccolato completano il complesso bouquet. |
| PALATO | Ricco, avvolgente e vibrante con tannini morbidi e vellutati. Lungo il finale e persistente il retrogusto, dove ritornano le note percepite al naso. |
| ABBINAMENTI | Carni Rosse, Selvaggina e Cacciagione. Sughì elaborati. |

