



ALTE D'ALTESI TOSCANA IGT

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

FERMENTAZIONE: Tradizionale

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1985

ALCOOL IN VOLUME: 13,50/14,50%

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso porpora intenso tendente al violaceo

PROFUMO: Soave e di buona finezza con ricordi netti di piccoli frutti e leggero erbaceo, accenni di cannella e vaniglia

SAPORE: Netto e generoso, pieno, con tannini eleganti e di lunga persistenza aromatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20C°

ABBINAMENTI: Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

