



ROSSO TOSCANA IGT

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

FERMENTAZIONE: Tradizionale

ALCOOL IN VOLUME: 13,00/14,00%

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4 anni

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1989

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso porpora

PROFUMO: Estremamente fresco, con ricordi di viola e piccoli frutti di bosco

SAPORE: Secco, sapido e deciso, di suadente bevibilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ABBINAMENTI: Primi piatti con ragù di carne e arrosti di carni bianche

