



TOSCANA ROSSO

Denominazione: IGT

Grado: 12,5 % vol

Vitigni: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: Le uve completamente mature vengono raccolte a mano dalla vigna, la fermentazione e la macerazione con le bucce avvengono a temperatura controllata (20-23°C). In seguito il vino viene pressato e si procede alla fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in serbatoi di acciaio.

Note di degustazione: Di colore rosso rubino brillante. Il profumo è complesso con sentori di prugna e more; In bocca ha una piacevole rotondità ed una struttura tannica pulita.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti gastronomici: Ideale per accompagnare le carni rosse, gli stufati e i piatti di pasta.

CODICE EAN: 8051490275043

Conformazione pallet: 4 strati da 25 crt

FATTORIA DEL PRATELLO
Via Cadorna 44, 50066 Donnini (FI)
Tel. +39 393 9211714 David
www.fattoriadelpratello.com