



ROSSO TOSCANA IGT



Storia: *Marchesato* Toscana IGT è un classico blend toscano, dal gusto intenso e maturo; si affina 24 mesi in botte.

Denominazione: Toscana IGT

Metodo di produzione: convenzionale

Uve: 75% Sangiovese, 25% Merlot

Vinificazione: Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 26/28 gradi.

DATI ANALITICI

Alcol: 13% Vol.

Zuccheri residui: 5 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino

Aroma: ciliegia, note tostate e pepe nero

Gusto: ben strutturato e bilanciato, tannini vellutati, bella freschezza.

ACCOMPAGNAMENTI

Funghi arrostiti o polenta con salsa e spezzatino di cinghiale, pappardelle con ragu' di cinghiale, bistecca alla fiorentina.

Disponibile sia in sughero naturale che con Stelvin