

## TOSCANA ROSSO IGT

SCHEDA TECNICA	
Nome del Vino	TOSCANA ROSSO Indicazione Geografica Tipica
Annata	2019
Tipologia	Vino Rosso
Zona di Produzione	Loc. Poci Radda in Chianti (SI)
Resa uva	60 q.li per ettaro
Uvaggi	Alicante 90% e Sangiovese 10%
Periodo Vendemmia	Ottobre
Vendemmia	Manuale
Grado Alcolico	14,0%
Vinificazione	Condotta in vasche di acciaio inox con macerazione di 20 giorni.
Maturazione e Affinamento	Effettuato in piccole botti di rovere per circa 6 mesi , seguito da affinamento in acciaio e per finire affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
Quantità prodotta	4000 bottiglie da 0,75L
Caratteristiche organolettiche	Di colore rosso rubino con riflessi intensi , vino con una piacevole rotondità in bocca , con una bella intensità aromatica con nota fruttata in particolare di frutta nera matura e speziata .
Abbinamento	Accompagna perfettamente selvaggina e brasati ed in genere tutte le carni rosse ben cucinate , ma anche con formaggi stagionati e salumi.
Temperatura di servizio	16-18°c