



## Corte al Bigio

Toscana IGT Rosso

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

SANGIOVESE e CABERNET SAUVIGNON

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino brillante.

**Profumo:** complesso con sentori di prugna e more.

**Gusto:** ha una piacevole rotondità ed una struttura tannica pulita.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente tutte le pietanze ma predilige le carni rosse e piatti di pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C

### CODICE EAN

8051490271229

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)