



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