



IL NERO

Toscana IGT Rosso

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

SANGIOVESE, SYRAH, MERLOT

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Realizzato con uve selezionate raccolte a mano provenienti da vigneti con il caratteristico terreno sabbioso, argilloso e calcareo. Seguiamo l'antico metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte da vigneti e pressate con presse a membrana. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione prolungata con le bucce. Il vino completa il suo affinamento per 12 mesi in tonneaux e successivamente 4 mesi in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: avvolgente con netti sentori di prugna, ciliegia violetta e pepe nero.

Gusto: tannini molto morbidi e setosi, note di viola e ciliegia. Di buon corpo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente carni rosse, stufati e piatti di pasta complessi.

Temperatura di servizio: 16/18°C e stappare almeno un'ora prima del servizio.

CODICE EAN

8051490279522

www.agricoleselvi.it