



Varietà:	Syrah e Merlot
Denominazione:	Toscana Indicazione Geografica Tipica - Rosso
Vendemmia:	2018
Vendemmia:	selezione in campo e raccolta delle uve a mano.
Vinificazione:	fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura di 25°C, seguita da una fase di macerazione sulle bucce per circa 10gg e subito dopo dalla fermentazione malolattica.
Affinamento:	in tini d'acciaio per circa 5 mesi prima dell'imbottigliamento.
Note di degustazione:	Alla vista si presenta di un color rosso ciliegia, al naso si avverte un'esplosione di frutti rossi: ribes, fragoline di bosco e marasca. Dopo qualche attimo si avverte una nota di pepe e pietra focaia. In bocca è avvolgente per la sua morbidezza, ben sorretta da una buona acidità. Il primo sorso ne richiama subito un altro....un vino veramente facile da bere!
Abbinamenti:	ideale con le grigliate di carni miste, con l'agnello fritto e i formaggi semi-stagionati. Si accompagna anche a piatti di pesce al sugo quali le zuppe.

Temperatura di servizio:	18°C
Tenore alcolico:	15%
Numero di bottiglie prodotte:	1.260
Bottiglia:	bordolese da 75 cl



ENOFORIA