



“INCHIOSTRO”

Varietà: 50% Pugnitello e 50% Cabernet Sauvignon

Denominazione: IGT Toscana Rosso

Annata: 2020

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 10 giorni e subito dopo dalla fermentazione malolattica.

Affinamento: in tini d'acciaio per circa 8 mesi prima dell'imbottigliamento; ulteriori 8 mesi in bottiglia.

Note di degustazione:

- il colore è un rosso violaceo piuttosto intenso
- al naso si avverte un'esplosione di frutti rossi: marasca, mora, mirtillo, con una leggera nota ematica.
- In bocca si ritrovano i frutti rossi e la sapidità caratteristica del territorio. Il vino è molto equilibrato e avvolgente, con una morbidezza ben sorretta da una buona acidità. Il primo sorso ne richiama subito un altro...un vino veramente facile da bere!

Abbinamenti: grigliate di carni miste, pappardelle al cinghiale, maialino arrosto, formaggi semi-stagionati e stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

Tenore alcolico: 13,5%

Formato bottiglia: borgognotta da 75 cl

Numero di bottiglie prodotte: 1.290

