



Rosso di Toscana IGT

■ ■ Vino proveniente da uve Sangiovese e Malvasia nera. Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate e il mosto fatto fermentare sulle bucce in vasche di acciaio. Terminata la fermentazione, il vino dopo ripetuti travasi e ormai limpido e pronto per la commercializzazione. Il risultato è un vino fresco e fruttato, da bere giovane. Il colore è rosso rubino, i profumi di mammola con sentori di frutti di bosco tipici del Sangiovese. Poco tannico, di media struttura. Abbinamenti con primi piatti a base di carne, arrostiti, salumi e formaggi stagionati. Servire in calici medi a temperatura di 18°C.

ANALISI (risultati medi):

Alcool in volume	13,50 vol.	Acidità totale	5,40 g/l
Acidità volatile netta	0,40 g/l	Anidride solf. libera	28,00 mg/l
Anidride solf. totale	56,00 mg/l	Estratto secco totale	27,30 g/l

■ A red wine produced from hand-harvested Sangiovese and Merlot grapes. The grapes are then destemmed and the juice fermented on the skins in stainless steel vats. After fermentation has been completed, the wine is repeatedly raked until it is clear and ready for bottling. The result is a fresh and fruity wine, designed to be consumed whilst young. The color is ruby red, with aromas of violet and hints of berries typical of Sangiovese. With a slight tannicity and medium structure, this wine is perfectly paired with meaty entrées, roasts, smoked cheese and salami. Serve in a wine goblet at a temperature of 18°C.