

LINEA TRAMONTO DI MAREMMA

Sangiovese

TOSCANA IGT



ZONA DI PRODUZIONE:

Fascia costiera della Maremma

UVE:

Sangiovese

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

Quattro mesi in vasi vinari di cemento, tre mesi in bottiglia.

COLORE:

Rosso rubino vivace.

PROFUMO:

Ampio, nitido, note di fiori e frutti rossi.

SAPORE:

Suadente caldo, concentrato, piacevole freschezza e tannini equilibrati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16/18°C

CIBO & VINO:

Un vino da tutto pasto che ben si abbina ad antipasti di crostini, taglieri di salumi, paste con sughi di carne e verdure, carni rosse e bianche cotte alla griglia o stufate, formaggi pecorino freschi e stagionati.

CONSERVAZIONE:

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche entro quattro anni dalla vendemmia.

