

LINEA
MARTES

Rosso

IGT Costa Toscana



ZONA DI PRODUZIONE:

Fascia costiera della Maremma

UVE:

Sangiovese e Syrah

VINIFICAZIONE:

vinificazione in cemento e 10% in barriques con lunga macerazione

AFFINAMENTO:

in barriques

COLORE:

Rosso rubino

PROFUMO:

Al naso emergono profumi di frutta rossa fresca, con richiami di ciliegia e cassis, arricchiti da una delicata nota balsamica di eucalipto.

SAPORE:

Al palato è gustoso e avvolgente, con una trama tannica ben presente ma morbida, che accompagna la degustazione con equilibrio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14/16°C

CIBO & VINO:

Ideale con crostini toscani, pappardelle con cacciagione e carni rosse alla griglia, accompagnata con disinvoltura anche preparazioni BBQ e smash burger.

CONSERVAZIONE:

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

