



Col di Sasso

Toscana IGT

2017

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

Sangiovese e Cabernet Sauvignon perfettamente integrati, danno vita ad un vino immediato ed estremamente versatile.

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Colore rosso rubino. Al naso il profumo è complesso e caratterizzato da sentori di frutta matura, di prugna e di mirtillo. Struttura ampia e morbida con un finale abbastanza lungo e persistente.

Vino adatto ad ogni occasione di consumo, si abbina egregiamente a primi piatti a base di carne come tortelli al ragù di cinghiale, ma anche a pietanze meno complesse come carne alla griglia o tagliata con rucola e grana.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: breve periodo in tini in acciaio



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,375 l - 0,75 l