



Col di Sasso

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge.

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, definito da sentori di ribes, prugna, fragola di bosco e una nota finale di liquirizia. In bocca risulta morbido e con un finale di bocca abbastanza lungo e piacevole.

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

NOTE TECNICHE



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

Affinamento: breve periodo in tini in acciaio



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



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