

CASTELGUFO



## ROSSO TOSCANA IGT 2012



**Storia:** questo vino proviene dalle verdi colline toscane. È a base prevalentemente di Sangiovese, che viene vendemmiato manualmente quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione

**Denominazione:** Rosso Toscana IGT

**Metodo di produzione:** tradizionale

**Annata:** 2012

**Uve:** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Vinificazione:** pigiatura soffice; le uve vengono fermentate e macerate a temperatura controllata

### **DATI ANALITICI**

**Alcol:** 13% Vol.

**Zuccheri Residui:** <2 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** rosso rubino con sfumature granata

**Aroma:** ciliegia con sentori di vaniglia

**Taste:** rotondo, pieno, piacevolmente strutturato

### **ABBINAMENTO**

Perfetto con ogni tipo di carne, dal manzo, all'agnello, alla cacciagione. È perfetto anche con la pasta e il formaggio a lunga stagionatura.



CASTELGUFO

