



IL FIASCO



Storia: Il Fiasco è una storica bottiglia Toscana. Una volta veniva utilizzato per imbottigliare il famoso vino toscano “Chianti”. Il vino nel nostro fiasco è ottenuto da uve selezionate attentamente e vendemmiate a mano

Denominazione: vino da tavola rosso

Metodo di Produzione: biologico

Uve: 80% Nero D’Avola, 20% Merlot

Vinificazione: pigiatura soffice; fermentazione e macerazione avvengono a temperature controllata

DATI ANALITICI

Alcol: 12,5% Vol.

Zuccheri Residui: 0,6 g/l

Acidità: 5,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: frutti a bacca rossa maturi, con sentori speziati

Gusto: pieno, piacevolmente strutturato con finale lungo e persistente

ABBINAMENTO

È perfetto con carni rosse grigliate o arrostiti; da provare anche con selvaggina e formaggi a lunga stagionatura

