



Rendola

ROSSO TOSCANA IGT



Storia: questo vino nasce sulle verdi colline della Toscana. E' ottenuto completamente da uve Sangiovese attentamente selezionate e raccolte a mano a piena maturità

Denominazione: Rosso Toscana IGT

Metodo di Produzione: tradizionale

Annata: 2009

Uve: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

DATI ANALITICI

Alcol: 13% Vol.

Zuccheri residui: 3 g/l

Acidità: 5,40 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: intenso rosso rubino

Aroma: note di ciliegia scura matura, erbe, spezie e cuoio

Gusto: rotondo, pieno e piacevolmente bilanciato

FOOD MATCHING

Perfetto da abbinare a tutti i piatti di carne come bistecca, agnello o selvaggina; ma anche con un piatto di pasta e formaggi stagionati



Rendola