

**ROSSO TOSCANA IGT**



**Storia:** *Villa Cavallo* è un *Super Tuscan* caratterizzato da un gusto intenso e maturo; affina 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in barrique

**Denominazione:** Toscana Igt

**Metodo di Produzione:** tradizionale

**Annata:** 2007

**Uve:** 75% Sangiovese, 25% 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:** 13,5% Vol.

**Zuccheri residui:** 2 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

**ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** brillante rosso rubino

**Aroma:** potpourri, ciliegia, cedro, fico secco con accenni di tabacco e incenso

**Gusto:** ben strutturato e bilanciato con una morbida acidità

**ACCOMPAGNAMENTI**

Si accompagna perfettamente con funghi arrostiti, polenta con salsa e stufato di cinghiale