



Famiglia Falorni

Governo all'uso Toscano IGT

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

80% SANGIOVESE, 10% CILIEGIOLO, 10% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,0% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Produciamo questo vino da uve selezionate seguendo il metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte e pressate delicatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata ed una macerazione prolungata sulle bucce.

Il 10% di questo blend è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon che vengono raccolte quando sono appassite sulla vite, poi pressate e successivamente aggiunte al vino fermentato per renderlo più morbido, più ricco di colore e più strutturato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: pieno e ricorda la ciliegia ed il lampone.

Gusto: equilibrato con sentori di frutta rossa matura; i tannini sono setosi e morbidi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne bovina, formaggi e pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271748

www.agricoleselvi.it