ROSSO MAREMMA TOSCANA BAIOSCURO

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:
Dai vigneti aziendali locati nelle vicinanze di Roselle, Maremma Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
I vigneti hanno esposizione sud-ovest, e sono dislocati su terreni di pedecollina ricchi di scheletro.

VITIGNI:
Merlot 60%, Sangiovese 40%.

COLORE:
Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei che col tempo si evolvono su toni più granati.

CARATTERISTICHE:
Vino dal profumo complesso, con sentori di frutta a bacca rossa che si combinano con morbide sfumature di vaniglia e di rovere. Sapore generoso e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino adatto a piatti ricchi, quali carni alla brace, cacciagione, stufati e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 20-22°C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione di 10-12 giorni in serbatoi di acciaio. Affinamento di 12-14 mesi in tonneaux di rovere austriaco.

BOTTIGLIA:
Nobile 750 ml

CAPSULA:
Polilaminato Oro

TEMPERATURA:
20-22°C