ROSSO MAREMMA TOSCANA CERVATO
DOC

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:
Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 10%.

COLORE:
Rosso rubino intenso.

CARATTERISTICHE:
Al profumo presenta note fruttate, leggermente speziate e sentore di vaniglia. Al sapore si presenta morbido, equilibrato e delicatamente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Si accompagna bene ad arrosti, primi piatti importanti, carne alla brace e formaggi di media stagionatura.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 18-20 °C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione di 10-12 giorni in serbatoi di acciaio. Affinamento di 2-3 mesi in tonneaux di rovere austriaco.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
Polilaminato Arancio

TEMPERATURA:
18-20 °C