

ADONE ROSSO IGT TOSCANO



<i>Denominazione:</i>	IGT
<i>Uvaggio:</i>	Sangiovese 95% e Merlot 5%
<i>Densità di impianto:</i>	4.200 piante per ettaro
<i>Altitudine:</i>	350/400 mt slm
<i>Vinificazione:</i>	diraspatura e pressatura soffice a contatto con le bucce. Fermentazione in acciaio alla temperature di 28°-30°C e macerazione per circa 10 giorni.
<i>Potenziale di invecchiamento:</i>	3-6 anni
<i>Colore:</i>	rosso rubino
<i>Bouquet:</i>	violetta, ciliegia e mora
<i>Palato:</i>	piacevole, secco e con un buon equilibrio
<i>Abbinamenti:</i>	Con tutti i piatti. Particolarmente piacevole con affettati, primi piatti, carni bianche e carni rosse alla brace. Si può abbinare anche a zuppe di pesce con pomodoro.

Sagra 2014. Jantar Pantucci Trattoria em 17/10/2017.