

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
 VITICULTORI DAL 1489



## CAVALCANTE

SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.

*Piacevolissimo vino dal colore rubino vivace, profumato, vinoso.*

**Vino:** Sangiovese di Toscana I.G.T.

**Zona produzione:** territorio collinare della Toscana

**Vitigni:** Sangiovese al 100%

**Produzione di vino per ha:** 50 hl.

**Altitudine:** 250 - 450 mt.

**Vinificazione:** uve raccolte a piena maturazione, lenta fermentazione, macerazione sulle bucce, pressatura, permanenza in vasca fino all'imbottigliamento.

**Caratteristiche organolettiche:**

*Colore: rosso rubino tendente al violaceo*

*Odore: vinoso, ciliegia*

*Sapore: frutti di bosco*

*Gradazione alcolica: 12,5%*

*Temperatura di servizio: 20° C.*

*Accostamenti gastronomici: zuppe di pesce al pomodoro, zuppa di pane, carni rosse, formaggi.*

*Tábua de salames e queijos. Jantar em Certinello, Monteriggioni, em 10 de setembro de 2011, com a Turma da Toscana.*