

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.