

VINO ROSSO I.G.T. " Com'Era " 2013

Tipologia: Vino rosso Biologico

Denominazione/Indicazione: IGT – Rosso di Toscana

Area di produzione: Toscana, Colline di Firenze (Fiesole)

Titolo alcolometrico: 13,5 %

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Cabernet.

Tipologia di terreno: Magro, galestroso, calcareo

Tipo di allevamento: Cordone speronato in coltivazione biologica.

Vinificazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio e bottiglia.

Colore: Rosso granato, non eccessivamente carico.

Aroma: Elegante, con note di frutti rossi maturi.

Gusto: Rotondo ma di buona struttura, con evidenti note di frutti rossi maturi.

Abbinamento: Accompagna bene salumi, primi piatti con salse rosse, carni bianche e rosse alla brace e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18°C.

Età ottimale per il consumo: Vino di pronta beva.

