



**CANTINA
' I VINI DI
MAREMMA '**
Società Agricola Cooperativa



Bag in box

VINO ROSSO

IDENTIFICAZIONE: Rosso secco

ZONA D'ORIGINE: La fascia collinare maremmana.

VARIETÀ: Sangiovese

RESA PER ETTARO: 100 ql.

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: Diraspa- pigiatura, vinificazione tradizionale con controllo della temperatura.

MATURAZIONE: Quattro mesi in serbatoi inox.

COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora.

PROFUMO: Pulito, fruttato con note di lamponi e frutti rossi.

SAPORE: Equilibrato, buona persistenza di frutto componente tannica equilibrata.

GASTRONOMIA: Arrostiti, selvaggina e carni rosse, formaggi maturi.

SERVING TEMPERATURE: 18/20°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT