CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'
Società Agricola Cooperativa

Tramonto di Maremma

ROSSO

TOSCANA IGT

TIPOLOGIA: Rosso secco

ZONA D'ORIGINE: Fascia collinare Maremmana

UVAGGIO: Sangiovese

RESA PER ETTARO: 100 Q.li.

RESA UVA-VINO: 70%

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

MATURAZIONE: Quattro mesi in serbatoi inox.

AFFINAMENTO: Breve in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora.

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

SAPORE: Equlibrato, buona persistenza di frutto componente tanninica equilibrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

WWW.IVINIDIMAREMMA.IT