

ALBA
RESE

CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'

Società Agricola Cooperativa



ALBARESE

ROSSO

DOC MAREMMA TOSCANA

UVE: Blend di Sangiovese, Syrah, Merlot

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In rovere francese e in ed in vaso vinario di cemento, tre mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso persistente con frutta rossa fresca e polposa con piacevoli sferzate di erbe aromatiche.

SAPORE: Ben strutturato, preciso, morbido, asciutto, equilibrato elegante e lungo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16°C

CIBO & VINO: Arrostiti di carne, selvaggina e carni rosse, formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE: In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei cinque anni dalla vendemmia.

