



TRAMONTO DI MAREMMA SANGIOVESE

TOSCANA IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Sangiovese

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

AFFINAMENTO: Quattro mesi in vasi vinari di cemento, tre mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino vivace.

PROFUMO: Ampio, nitido, note di fiori e frutti rossi.

SAPORE: Suadente caldo, concentrato, piacevole freschezza e tannini equilibrati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina ad antipasti di crostini, taglieri di salumi, paste con sughi di carne e verdure, carni rosse e bianche cotte alla griglia o stufate, formaggi pecorino freschi e stagionati.

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

