



TRAMONTO DI MAREMMA ROSSO

TOSCANA IGT

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Blend di Sangiovese, Syrah, Cilieggiolo.

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

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

COLORE: Rosso rubino luminoso.

PROFUMO: Nitido, vinoso, sentori di frutti rossi e sottobosco.

SAPORE: Equilibrato, gradevole freschezza, morbidi tannini e sensazioni minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina a salumi, paste e con sughi di carne e verdure, grigliate di carne, pecorini freschi e stagionati, verdure cotte in forno.

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

