



## **ROSSOTOSCANA IGT**



**Storia:** *Casa Cavallo* è un Super Tuscan caratterizzato da un gusto intenso e maturo; si affina 24 mesi in botti di rovere.

**Denominazione:** Toscana IGT

**Metodo di produzione:** convenzionale

**Annata:** 2016

**Uve:** 75% Sangiovese, 25% Merlot

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste uve.

### **DATI ANALITICI**

**Alcol:** 13% Vol.

**Zuccheri residui:** 5 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### **ESAME ORGANOLETTICO**

**Colore:** rosso rubino

**Aroma:** ciliegia, note tostate e pepe nero

**Gusto:** ben strutturato e bilanciato, tannini vellutati, bella freschezza.

### **ACCOMPAGNAMENTI**

Funghi arrostiti o polenta con salsa e spezzatino di cinghiale, pappardelle con ragu di cinghiale, bistecca alla fiorentina.