

Rendola

ROSSO TOSCANA IGT



Storia: questo vino nasce sulle verdi colline della Toscana. E' ottenuto completamente da uve Sangiovese attentamente selezionate e raccolte a mano a piena maturità

Denominazione: Rosso Toscana IGT

Metodo di Produzione: tradizionale

Annata: 2016

Uve: 80% Sangiovese, 20% Merlot

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

DATI ANALITICI

Alcol: 13% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: note di ciliegia matura, pepe nero, vagamente erbaceo

Gusto: strutturato, ben equilibrato, dal tannino soffice.

ABBINAMENTI

Perfetto da abbinare a tutti i piatti di carne come bistecca, agnello o selvaggina; Fettuccine al ragù di cinghiale. Formaggi stagionati.

Asia Wine Trophy 2022

Gold Medal

Rendola 2016

