

IGT Rosso Toscana «Casale dello Sparviero»



Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot trovano equilibrio e armonia in questo vino fruttato e accattivante, dal brillante colore rubino, che conquista con la sua immediata piacevolezza.



UVAGGIO

Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%



AFFINAMENTO

6 mesi in vasca d'acciaio seguiti da almeno 3 mesi in bottiglia



DENSITÀ DI ALLEVAMENTO

4.000 - 5.000 ceppi per ettaro



RESA

70 ettolitri per ettaro



TERROIR

Vigneti situati a Poggibonsi su terreno misto argilloso e sabbioso con un'età media di 10 anni e allevati a cordone speronato



VINIFICAZIONE

Fermentazione per 10 giorni sulle bucce in contenitori di cemento a temperatura controllata



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino chiaro
Vino giovane e fresco, di pronta beva
Al naso si presenta con una distinta nota fruttata
Al palato risulta gradevole e armonico



ABBINAMENTI

Preparazioni di carni rosse e bianche mediamente strutturate, formaggi a pasta molle e primi piatti