



NOVELLO TOSCANO SARAGIOLO IGT CANTINA VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE: I.G.T. Toscana

PROVENIENZA: Regione Toscana

COLORE: Rubino vivace intenso, dai riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VITIGNI PRINCIPALI: Sangiovese (50%) Ciliegiole (50%)

VINIFICAZIONE: Macerazione carbonica

PROFUMO: Al naso rivela fragranti sentori di frutti appena colti e toni vinosi e floreali.

SAPORE: è morbido, mediamente strutturato e dotato di grande piacevolezza grazie alle sensazioni fruttate che richiamano l'olfatto fino nel finale.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale con piatti a base di carne (manzo, agnello, vitello, pollame, salumi)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

ALLERGENI: contiene solfiti