



SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOC LA VIGNA DEL TOCCO

DENOMINAZIONE: MAREMMA TOSCANA DOC

PROVENIENZA: MAREMMA TOSCANA

COLORE: ROSSO RUBINO

GRADAZIONE ALCOLICA: VOL 14%

VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: 15- 18 GIORNI IN VASCHE D'ACCIAIO A
TEMPERATURA CONTROLLATA

PROFUMO:
AMPIO E PERSISTENTE, CON NOTE DI FRUTTA A
BACCA ROSSA

SAPORE:
SAPIDO, EQUILIBRATO, IN PERFETTA ARMONIA CON I
PROFUMI

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
SI ACCOMPAGNA CON TUTTI I TIPI DI CARNE ROSSA E
FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
SI CONSIGLIA DI SERVIRLO AD UNA TEMPERATURA DI
16-18° C

ALLERGENI:
SOLFITI