

# ROSSO TOSCANO IGT INALBI



Vino dal colore rosso rubino di buona intensità. Al naso dominano profumi di frutti a bacca rossa. Al gusto è piacevole, delicato, morbido.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Rosso Toscano I.G.T.
<b>VITIGNI</b>	in prevalenza Sangiovese
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Toscana
<b>VENDEMMIA</b>	a mano con scelta dei grappoli
<b>VINIFICAZIONE</b>	fermentazione a temperatura controllata di 25°C con macerazione sulle bucce di 10 giorni
<b>MATURAZIONE</b>	4 mesi in vasche
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA</b>	non previsto
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18° C
<b>ABBINAMENTI</b>	antipasti di crostini e salumi, primi di pasta con sughi leggeri
<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	



Ruby red colour of good intensity. The aroma reveals dominant red berried fruit scents. Delicate flavour, pleasing and smooth.

<b>DENOMINATION</b>	Toscana Rosso I.G.T.
<b>GRAPE VARIETY</b>	mostly Sangiovese
<b>PRODUCTION ZONE</b>	Tuscany
<b>GRAPE HARVEST</b>	hand-picking with grape selection
<b>VINIFICATION</b>	fermentation at controlled temperature of 77 degrees F (25 degrees Celsius) with 10 days of grape skin maceration
<b>MATURATION</b>	4 months in tanks
<b>BOTTLE AGING</b>	not provided
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	64,4 degrees F (18 degrees Celsius)
<b>WINE PAIRING</b>	starters with tuscan crostini and salumi (cold cuts), pasta dishes with delicate sauce
<b>RECOMMENDED GLASS</b>	

