

LA ROCCAIA



Rosso IGT Barriccato

AREA DI PRODUZIONE: Colline di San Gimignano
Provincia di Siena

VITIGNO: Merlot, Cabernet

PRODUZIONE - VINIFICAZIONE: uva raccolta a mano con fermentazione in vasi vinaridi acciaio inox ad una temperatura di 25°C.

Affinamento 6-12 mesi in barriques di rovere francese da 2,25 hl poi in bottiglie minimo tre mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflesso violaceo

Profumo: intenso penetrante di frutti neri e rossi mora prugna ciliegia e sfumature di spezie e sottobosco

Gusto: strutturato morbido con notevole

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia (fiorentina) e brasati o piatti tipici toscani (trippa, fegatelli)

Da servire: a 18°C gradazione alcolica 13-13,5%

€ 9,00

Prz. unitario, IVA esclusa