

LA ROCCAIA



Rosso IGT

AREA DI PRODUZIONE: Colline di San Gimignano, provincia di Siena

VITIGNI: Sangiovese, Canaiolo ed altri presenti in azienda

PRODUZIONE - VINIFICAZIONE: uve raccolte manualmente con fermentazione controllata 25°C in vasi di acciaio inox per circa 7-10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumo: frutti di bosco e viole

Gusto: secco morbido, dotato di buona freschezza

Gradazione alcolica: 12,5-13%

Abbinamenti: con salumi, pollo alla diavola trippa alla fiorentina porchetta e pecorino toscano

Da servire: 16-20°C

€ 3,00

Prz. unitario, IVA esclusa