

TERRE NATUZZI

Terre Natuzzi *Chianti Riserva DOCG*

Tipologia: Vino rosso

Area di produzione: Toscana centrale

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Vinificazione e Maturazione: Dopo una soffice pressatura delle uve, la massa viene fatta macerare sulle bucce per 1-2 settimane, in modo da favorire l'estrazione del colore e di altre sostanze polifenoliche

Colore: Rosso rubino brillante con riflessi granati

Olfatto: elegante, con sentori di ciliege, frutti di bosco e note speziate

Gusto: Secco con una buona struttura e tannini gradevoli al palato

Abbinamenti: Eccellente con piatti riccamente aromatizzati, specialmente quelli della tradizione toscana

Temperatura di servizio: 16°C.



FANTINI
GROUP
FARNESE