

TERRE NATUZZI

Terre Natuzzi

Rosso Toscana IGT

Tipologia: Vino rosso

Area di produzione: Toscana centrale

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot 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

Olfatto: Elegante, con sentori di frutti di bosco e fiori rossi

Gusto: Fresco e secco, con un ottimo corpo e tannini morbidi

Abbinamenti: Eccellente con pasta, carni bianche e formaggi a bassa stagionatura

Temperatura di servizio: 16°C.



FANTINI
GROUP
FARNESE