



*Auspici e buone pratiche
in terre di vini etruschi.*

LINEA ORIZZONTI

MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese VIP

VITIGNI: Sangiovese e Petit Verdot



REGIONE DI ORIGINE: Toscana

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata di 26°C con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica immediatamente successiva alla fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: In serbatoio in acciaio inox e cemento per 6 mesi

ALCOL: 13,5% Vol.

CONSERVAZIONE: In cantina alla temperatura di 15-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

ABBINAMENTI: Formaggi e confetture, pasta al forno, tagliata di manzo, maialino in porchetta, costata di maiale e pancetta arrostita

NOTE DEL PRODUTTORE: Sangiovese e Petit Verdot sono alla base di questo robusto vino rosso dal carattere deciso in cui le note fruttate accompagnano i profumi della macchia mediterranea. Al palato risulta morbido e vellutato, con tannini vibranti e ottima beva.