



IL CIGLIERE ROSSO

UVAGGIO: Sangiovese, Canaiolo.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene in recipienti di acciaio inox con una breve permanenza del mosto sulle vinacce, ottenendo così un vino giovane, di pronta beva, vinificato e messo in bottiglia senza alcun passaggio in legno, questo per esaltarne il corredo aromatico giovane caratterizzato da prevalenti note di frutta a bacca rossa, mora, fragola e ciliegia. L'attacco in bocca risulta morbido, abbastanza caldo, poco tannico e con una buona acidità che rivela la sua intima giovinezza.

ABBINAMENTI: Ideale in abbinamento a primi e secondi piatti caratterizzati da preparazioni semplici, non elaborate esaltando quindi la leggerezza e aromaticità del piatto.

GRAD. ALCOLICA: 12% - 13% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

CONFEZIONE: Scatola 12 bottiglie - 24 bottiglie.

