



PRIVO ROSSO TOSCANO IGT

Un vino senza solfiti aggiunti frutto della nostra passione, che esprime la purezza della Maremma e l'audacia della nostra filosofia. Struttura forte e complessa dal finale persistente e speziato.

Vitigno: Sangiovese, Alicante

Zona di produzione: Magliano in Toscana

Produzione annua: 15.000 bottiglie

Vendemmia: manuale in cassette. Prima settimana del mese per l'alicante, metà settembre per il sangiovese.

Vinificazione: dopo una accurata cernita, le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate fermentare per circa dieci giorni in piccole vasche di acciaio a temperatura controllata. A fermentazione ultimata, il vino viene travasato e lasciato riposare fino a malolattica ultimata. Dopo un travaso, viene lasciato riposare in vasca fino all'imbottigliamento. Durante ogni fase della lavorazione il vino viene protetto dal contatto con l'aria e non vengono effettuate aggiunte di solfiti né di altri anti ossidanti.

Note Organolettiche: è un vino dove prevale l'aspetto fresco e fruttato delle uve, di buon corpo e di piacevole persistenza. Al naso si caratterizza da sentori di mora, ciliegia e frutta rossa.

Grado alcolico: 14%

Abbinamenti: piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

Temperatura di servizio: 18° C.

Certificazione: ICEA - Naturland Fair