

VINO ROSSO

Prodotto con uve sangiovese canaiolo e piccole quantità di trebbiano.

Il vino resta 10/12 giorni sulle bucce durante i quali avviene la fermentazione alcolica, dopo solo il mosto fiore viene travasato in vasche di cemento per la fermentazione malolattica.

Il Rosso così ottenuto si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei che evolveranno con la maturazione e l'affinamento

I profumi di frutta rossa di bosco assieme ad un sapore fresco giovane e beverino lo rendono speciale per i menù tipici della cucina toscana.