

Il Tintorosso Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Nel cuore della Maremma Toscana, nasce questo vino di carattere, prodotto da viticoltura biologica nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso rubino vivace, al naso presenta note intense di frutta matura a bacca rossa arricchite da delicate nuances floreali e speziate. Al palato è secco, armonico, con tannini in rilievo ma vellutati e ben equilibrati da una piacevole freschezza.

UVE

Sangiovese e Merlot

PROVENIENZA

Vigneto Doganella, di 24 ha, situato a Pitigliano, nel cuore della Maremma Toscana, su terreni ricchi di calcari e tufi di origine vulcanica, con inserti di argille.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione di 12 giorni in acciaio.
Affinamento di circa 6 mesi in botti di rovere d Slavonia.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti saporiti a base di carni, salumi e formaggi freschi e a breve stagionatura.

BOTTIGLIA

750 ml

www.tommasinaturae.com

