

IL FORTINO IGT TOSCANA 2007



Tipologia:	Indicazione Geografica Tipica
Zona di origine:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo
Tipo di terreno:	Medio impasto
Vitigni:	Syrah in purezza
Fermentazione e Affinamento:	Fermentazione in acciaio inox ed affinato in barriques di rovere francese per circa 18 mesi
Alcool %:	15%
Formati:	Borgognotta Nera da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta verde da 0,375 ml in cartoni da 18 bottiglie Borgognotta verde da 1,5 L in astuccio da 1 bottiglia
Colore:	Rosso carico con riflessi violacei
Profumo:	Intenso, ampio, con frutta rossa matura in primo piano. Ben fusa a note di vaniglia e spezie (pepe e liquirizia)
Gusto:	Molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato, Tannino fitto e morbido, lungo e molto persistente nel finale
Temperatura di Servizio:	18° C
Abbinamenti consigliati:	Carni rosse e carni bianche salsate e alla griglia, arrostiti delicati
Codice EAN:	8033954720139
Codice GTIN14 CARTONE:	80339547200137

Tenuta del Buonamico

Via provinciale di Montecarlo, 43

55015 - Montecarlo (LU) - Italy

Phone: +39 0583 22038 - Fax: +39 0583 229528

www.buonamico.it - buonamico@buonamico.com