

CERCATOJA 2017 IGT TOSCANA

Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon

Fermentazione e affinamento Fermentazione in acciaio inox e controllo termico per almeno 3 settimane. Fermentazione malolattica in barriques e successivo affinamento per circa 18 mesi.

Alcol 14%

Formati Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie
Borgognotta nera da 0,375 lt in cartoni da 12 bottiglie
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia
Jeroboam da 3 lt

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Intenso con note molto intense di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene.

Gusto Di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.

Abbinamenti consigliati Arrostiti di carni rosse, cacciagione, carni rosse alla griglia, formaggi anche saporiti.

