

## CERCATOJA 2018 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** 14,5%

**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.

**Solfiti** Contiene Solfiti

