



IL FORTINO 2017 IGT TOSCANA

Tipologia Indicazione Geografica Tipica

Zona d'origine Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Syrah in purezza

Fermentazione e affinamento Creato da uve provenienti dalla vigna di Syrah più vecchia d'Italia, fermenta in acciaio inox e fa affinamento in barriques di rovere francese per circa 18 mesi.

Alcol 14%

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

Colore Rosso carico con riflessi violacei.

Profumo Intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano, fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate.

Gusto Molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato, potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.

Abbinamenti consigliati Carni rosse e carni bianche salsate e alla griglia, arrostiti delicati.