

MATASSINE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso rubino intenso, armonioso con un lungo finale vellutato.



UVAGGIO: Sangiovese, Merlot

AREA DI PRODUZIONE: Toscana Centrale

ALCOL: 13% vol

VENDEMMIA : Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 10 giorni in vasche d'acciaio, temperatura controllata non superiore a 26° con follature, rimontaggi e delestage.

INVECCHIAMENTO: sei mesi in acciaio, affinato in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE : Rosso rubino intenso, frutti rossi e spezie, aroma di cannella, frutti di bosco.

ABBINAMENTI : arrostiti di carni bianche e rosse, primi piatti con ragù.