

**ETRUSCA**

**TOSCANA ROSSO**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**UVAGGIO:** blend di uve a bacca rossa

**AREA DI PRODUZIONE:** Toscana

**ALCOL:** 13% vol

**VENDEMMIA :** Settembre

**VINIFICAZIONE:** fermentazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C con follature, rimontaggi e delestage.

Affinato in acciaio, elevato in bottiglia.

**NOTE DEGUSTATIVE :** rubino carico, naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtili e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.