



Davvero

Igt Toscana Rosso

Uvaggio: Sangiovese e Merlot 50 & 50

Gradazione: 13,5% vol

Formato: 0.75 L

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio

Affinamento: in acciaio per circa un anno, e 6 mesi in bottiglia bordolese.

Degustazione: vino dal color rosso rubino.

Al palato risulta morbido, avvolgente e piacevolmente persistente.

Può perfettamente essere abbinato a grigliate di carne, salumi e formaggi di media stagionatura.