



Il Moro

Igt Toscana Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Gradazione: 14,5% vol

Formato: 0.75 L

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

Affinamento: in barrique di rovere francese per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia bordolese.

Degustazione: vino dal color rosso rubino intenso ed elegante. All'esame olfattivo si possono distinguere odore di violetta, frutti di bosco nonché note di cioccolato.

Dal gusto ampio ed armonico, risulta giustamente tannico, tanto da sposarsi perfettamente a carni rosse, arrosto e pecorini stagionati.