



LA
PESGINELLA
AZIENDA AGRICOLA



Però

Igt Toscana Rosso

Uvaggio: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Gradazione: 13,5% vol

Formato: 0.75 L

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

Affinamento: in barrique di rovere francese per circa un anno, e 6 mesi in bottiglia bordolese.

Degustazione: incredibile vino dal color rosso rubino, con luminosi riflessi violacei. Olfatto piacevole e intrigante, offre sentori di frutti rossi, mirtillo e ribes. Al palato è perfettamente armonico, con sostanziale bilanciamento tra alcol e acidità, che conducono ad un sorso morbido e di buona persistenza.