



ROSSO TOSCANO
I.G.T.

 80% Sangiovese, 20% Merlot

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano.
Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

AFFINAMENTO

In acciaio inox per 3 mesi.
In bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

Presenta un colore rosso intenso, è un vino fresco, frangente, di pronta beva. Il profumo è intenso, fruttato e speziato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

SERVIZIO

18° - 20° C

NOTE

Un prodotto per tutti i giorni, adatto a piatti più semplici, come affettati e formaggio. Un vino non impegnativo.




CANTINE GUDI
1929

ROSSO TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

