



TERRE DEL
BUONTALENTI



TOSCANA ROSSO IGT SANGIOVESE – MERLOT

La frutta rossa del Sangiovese, l'avvolgenza del Merlot.

COLORE	Bella tonalità di rosso rubino intenso con sfumature violacee.
OLFATTO	Pulito, ben definito, frutti a bacca rossa, ciliegia, ribes rosso, fragola, un po' di frutta nera acida e vibrante con mirtillo ed infine qualche sentore terziario di spezia.
GUSTO	Tannino non aggressivo, bilanciato, equilibrato, conferma l'olfatto con qualche sentore di mela Renetta verde, farinosa e matura, e qualche spezia come tocco del legno non invasivo.
FERMENTAZIONE	Le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente, quindi fermentate in vasche di cemento a temperatura controllata con i propri lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica è avvenuta naturalmente.
AFFINAMENTO	Il vino è rimasto in vasche di cemento e botti grandi non tostate per 8 mesi.