



4CENTO ROSSO IGT TOSCANA

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Indicazione Geografica Tipica
Red Wine – Typical Geographical Indication

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Toscana
Tuscany

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Dopo una soffice pressatura delle uve, la massa viene fatta macerare sulle bucce per 1-2 settimane.

After a soft pressing of the grapes, the mass is left for maceration on the skins for 1-2 weeks.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Presenta un colore rosso rubino. Al naso si apre con un profumo fruttato, tenue e gradevole. In bocca morbido, armonico con tannini soffici. Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi, questo vino rosso è ideale in abbinamento con i primi piatti e le portate a base di carne, sia bianca che rossa.

It has a ruby red color. The nose opens with a fruity, soft and pleasant aroma. In the mouth soft, harmonious with soft tannins. Excellent for matching with starters with cured meats and cheeses, this red wine is ideal in combination with first courses and meat-based dishes, both white and red.



VITIGNO / GRAPES

Sangiovese 80%, Cabernet 20%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

16 - 18°C



ALCOHOL:

14% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

