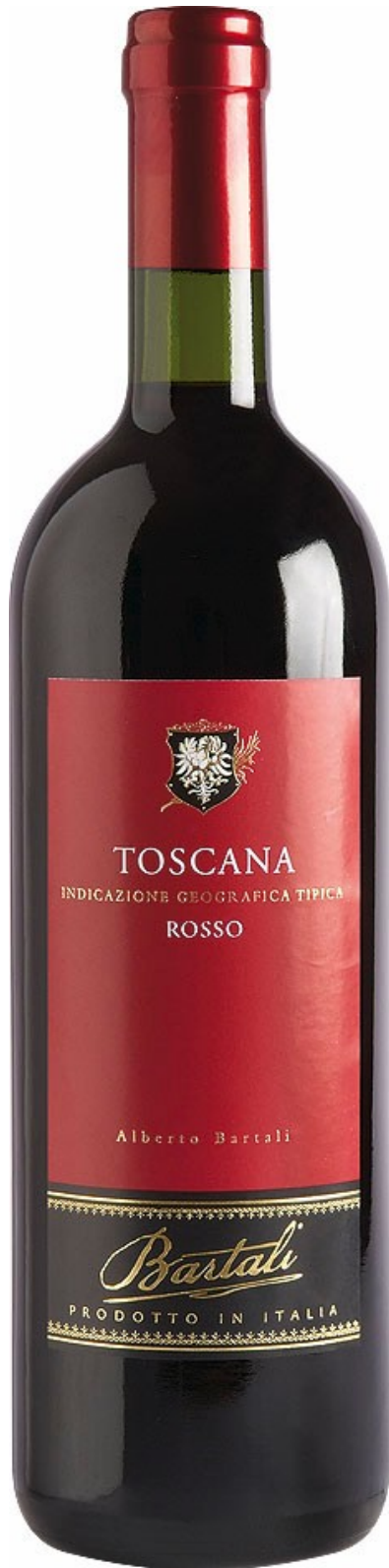


*Bartali*  
Casa fondata nel 1927



## *Rosso Toscano* *Alberto Bartali*

### **SCHEDA TECNICA**

- LINEA: Alberto Bartali.
- DENOMINAZIONE: Toscana Rosso I.G.T.
- VITIGNI: Sangiovese 80% Canaiolo 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione su bucce di circa 10 giorni. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene lasciato per 6 mesi in botti di acciaio e dopo l'imbottigliamento rimane 2 mesi in bottiglia.
- COLORE: Rosso rubino vivace.
- PROFUMO: Persistente con lievi sentori di viola e frutta fresca.
- GUSTO: Armonico, ampio e vellutato.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, carni bianche e rosse, primi di pasta.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20°

Casa Vinicola Bartali s.r.l.