

Bartali
Casa fondata nel 1927

Sangiovese di Toscana



SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Toscana Rosso I.G.T.
- VITIGNI: Sangiovese 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta a fine settembre, vinificazione classica con due rimontaggi al giorno a temperatura controllata a 28°C. Macerazione di 10 giorni e malolattica spontanea. Imbottigliamento dopo 10-12 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino.
- PROFUMO: Note di frutti rossi e violetta, freschi e intensi.
- GUSTO: Piacevolmente fresco e leggermente tannico con finale pulito ed elegante.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina facilmente a tutti gli antipasti e primi e ai secondi non troppo speziati.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.