



196



Denominazione
IGT Costa Toscana

Vitigno
Cabernet Sauvignon in purezza

Zona di Produzione
Bolgheri

Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata nei nostri serbatoi di cemento dalla particolare forma a tulipano, le Tulipe. La macerazione ha una durata di circa 7-10 giorni

Invecchiamento
In cemento per 8 mesi, seguito da 2 mesi di maturazione in bottiglia

Abbinamenti
Si abbina a piatti di carne, anche speziati, oppure verdure e formaggi di stagionature diverse. La piacevole vivacità lo rende adatto anche ai freschi pasti estivi

Note sensoriali



Rosso intenso e vivace



Esuperante, con note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet



Gradevole nota fruttata, accompagnata da una fresca acidità