

Allo. Allunibetti



A Carisio Rosso



Denominazione

IGT Toscana Rosso



Vitigno

Sangiovese, Malvasia nera, Ciliegiolo, Alicante, Montepulciano

Zona di Produzione

Loc. Montemerano, Manciano, Grosseto

Vigneti

Età media 40 anni



Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, segue una diraspatura, pigiatura e fermentazione in tini di acciaio



Invecchiamento

24 mesi in tonneau da 500 Lt



Abbinamenti

Primi con ragù di carne, selvaggina, formaggi di media stagionatura



Note sensoriali



Rosso intenso e vivace



Frutti rossi e neri, incorniciati da spezie dolci



Elegante, tannino integrato, di buona complessità, in equilibrio tra il frutto e la sapidità che esalta la freschezza