



Fontalloro



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Sangiovese

Zona di Produzione
Chianti Classico



Vinificazione
Dal 1983, selezione di uve da 3 vigne dedicate. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-22 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Ideale con selvaggina e carni rosse alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Grande complessità aromatica, con note di tabacco dolce, sentori di ribes nero, mora e liquirizia



Ricco e consistente, di grande struttura e persistenza. Ottima longevità nelle grandi annate