



ROSSO DI CERRO

Denominazione Rosso Toscana IGT
Varietà Sangiovese (>90%)

Formato disponibile (L) 0.75



Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (15-18 giorni) a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica spontanea, entrambe in vasche di acciaio inox.

Affinamento: in botti di rovere da 20 a 32 hl per circa 3-6 mesi; segue un breve affinamento in bottiglia.

Caratteri organolettici: colore rubino.
Fresco e fruttato.
Di media struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti con ragù di carne o funghi, carni bianche arrosto, salumi e formaggi freschi..

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CAPANNA È DISTRIBUITO DA:  **COMPAGNIA DEL VINO**
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it