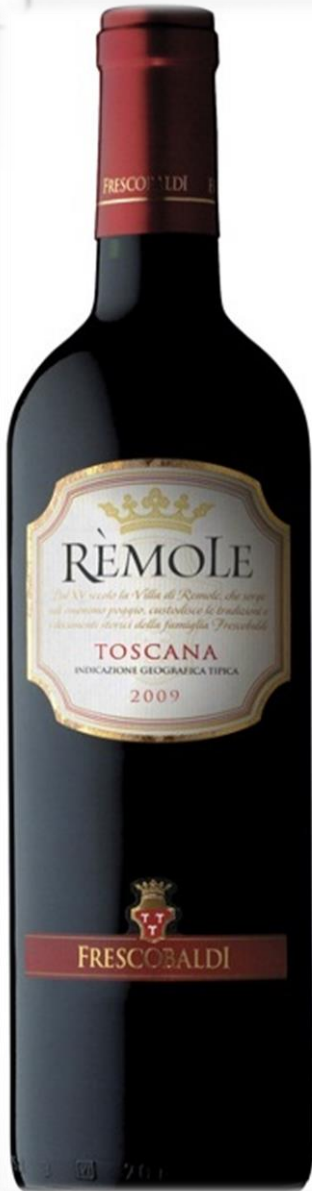




TOSCANA



REMOLE TOSCANA IGT



Bebe con moderación, es tu responsabilidad



Denominación

Toscana IGT
Marca Marchesi de Frescobaldi
Región de la elaboración
Toscana



Crianza

Permanece 4 meses en depósitos de acero inoxidable y dos meses en botella.



Uvas

Sangiovese 85%,
Cabernet Sauvignon 15%



Datos analíticos

• **Alcohol** 12 % vol.



Zona de producción

Este vino viene de las viñas mejor ubicadas en la zona central de Toscana.



Análisis sensorial

• **Vista** rojo púrpura, luminoso e intenso.
• **Nariz** notas de frutas rojas, pimienta negra y anís. Final balsámico, eucalipto y menta.
• **Boca** elegante, con buen cuerpo y final largo y persistente.



Proceso vinificación

• **Maceración** 10 días
• **Fermentación** maloláctica inmediatamente después de la alcohólica.



Armonía

Perfecto para acompañar embutidos y platos de pasta con sabor fuerte, por ejemplo la Amatriciana.



Cód | 0370030

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 125 | Cajas/estrato - 25



•negrini.es ✉info@negrini.es ☎34 916 011 440



negrini

TINTO | BLANCO | ROSADO | ESPUMOSO | FRIZZANTE | MOSCATO | APERITIVO | LICORES