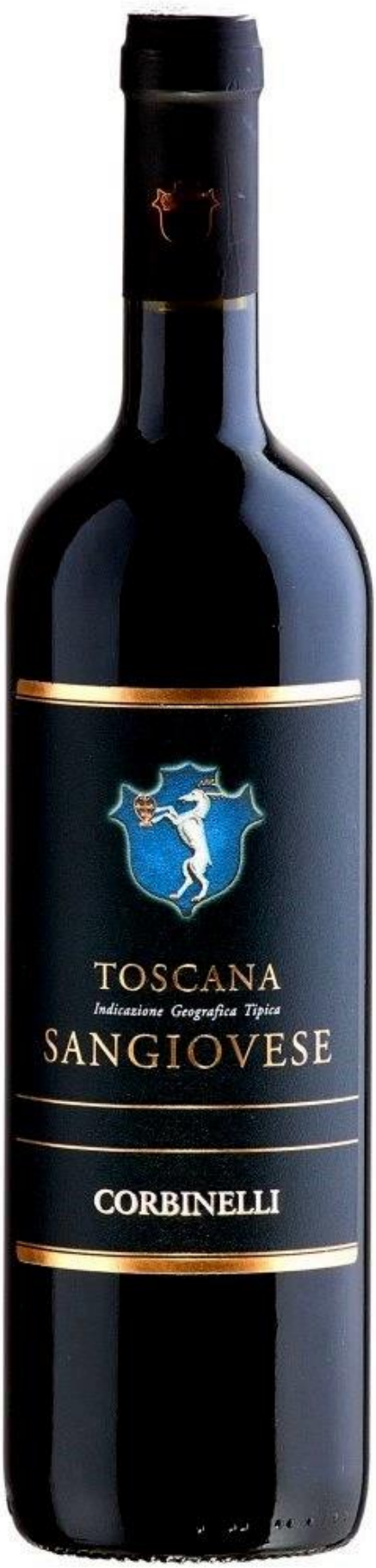
Azienda Agricola
CORBINELLI



TOSCANA SANGIOVESE

IGT

РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА ***КРЕПОСТЬ 12,5%***
Тоскана.

ПЕДОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
Холмистые зоны высотой от 50 до 350 м над уровнем моря, известковые субстраты, глинистые сланцы и мергели.

СОРТА
90% Санджовезе плюс другие сорта, в частности, Канайоло, Мерло или Треббьяно Тоскано.

ЦВЕТ
Блестящий красный. уходящий по мере выдержки в гранатовый.

ХАРАКТЕРИСТИКИ
Вино с многогранным букетом и фруктово-цветочным вкусом с нотами ванили, вишни, фиалки и ягод.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ
Рекомендуемые сочетания: душистые супы, блюда из белого и красного мяса, свежие и средневыдержанные сыры.

ДЕГУСТАЦИЯ
Сервировка с температурой подачи 18-20 °C.

ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ
Ферментация может длиться в течение пятнадцати и более дней в зависимости от года урожая. Вино подвергается постоянному ремонтажу в емкостях из нержавеющей стали.

ЭТИКЕТКА СО ШТРИХ-КОДОМ EAN-13 **8057681880034**