

Scampoli

DOC Maremma Toscana

Vitigni:

100% Ciliegiolo

English -

100% Ciliegiolo

Vinificazione:

Fermentazione 12 giorni, affinamento in acciaio 8 mesi e affinamento in bottiglia 4/6 mesi

English -

Fermentation 12 days, aging in steel 8 months, aging in bottle 4/6 months.

Caratteristiche:

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente

English -

Intense ruby red color. Intense and fruity aroma with notes of red berries. Dry taste, excellent structure, full, balanced and persistent

Temperatura di servizio:

18° C

English -

18° C

Abbinamenti:

Antipasti di carne, primi di carne in bianco, carne alla griglia e formaggi freschi

English -

Meat appetizers, first courses of white meat, grilled meat and fresh cheese

Grado alcolico:

14,5% Vol

English -

14,5% Vol

