

TESTALTO

DOC Val di Cornia

PRODOTTO CON IL NOSTRO MIGLIORE SANGIOVESE E PICCOLE PERCENTUALI DI CABERNET E MERLOT

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 15 GIORNI E MATURAZIONE IN BARRIQUE PER 15 MESI.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino con riflessi granata. Profumi di grande complessità con sentori maturi di prugna, di cacao e di note speziate. In bocca è fitto e profondo con un tannino dolce.

Abbinamenti:

primi piatti di tradizione Toscana ,carni di cinghiale, fagiano, lepre e formaggi stagionati..

