

# IGT Toscana Rosso



Ha un colore rosso rubino con riflessi viola e porpora.

Il sapore e' deciso, asciutto, caratterizzato da una buona morbidezza. Il profumo e' molto intenso e persistente con notevoli note di fruttato.

E' il classico vino da tutto pasto, estremamente versatile e abbinabile con salumi, primi piatti con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.

**ANNATA:** 2014

**UVA:** 80% Sangiovese - 20% Cabernet e Merlot

**INVECCHIAMENTO:** Solo acciaio

**ETTARI DI VIGNETO:** 2 ha

**DENSITA' PER ETTARO:** 4500 ceppi con cloni selezionati

**TENORE ALCOLICO:** 13%

**ACIDITA' TOTALE:** g/l 5.00

**ACIDITA' VOLATILE:** g/l 0,60

**ESTRATTO SECCO TOTALE:** g/l 28.69

**TEMPERATURA A SERVIZIO:** 18° C

**BOTTIGLIA:** da 75 cl.

**PRODUZIONE:** 10.000 bottiglie



**Azienda Agricola VERBENA**  
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)  
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932  
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894  
[www.aziendaverbena.it](http://www.aziendaverbena.it)

E-mail: [aziendaverbena@tiscali.it](mailto:aziendaverbena@tiscali.it) - E-mail: [info@aziendaverbena.it](mailto:info@aziendaverbena.it)