

Az. Agricola

SOTTO IL MASSO



GIGLIO NERO

I.G.T. SANGIOVESE
AFFINATO IN BARRIQUES

*Experience Toscana
Winemaking its First*

UN VINO ROSSO CHE RACCONTA
LA TOSCANA PIÙ AUTENTICA,
DOVE INTENSITÀ ED ELEGANZA
SI FONDONO IN ARMONIA.
IDEALE PER CHI CERCA PROFONDITÀ,
CARATTERE E RAFFINATEZZA,
CAPACE DI ACCOMPAGNARE
MOMENTI IMPORTANTI
E CUCINA DI QUALITÀ



Our Wine



DENOMINAZIONE
I.G.T. Toscana



VITIGNI
60% Sangiovese
20% Canaiolo
20% Trebbiano



ZONA DI PRODUZIONE
Certaldo, Toscana
Italia



TEMPERATURA
15-18°C

PROFILO SENSORIALE



COLORE
Si presenta di colore rosso rubino



PROFUMO
Ha un profumo profumo
intenso e aromatico con sentori di bacche
e frutti di bosco.



GUSTO
Il sapore è morbido e struttura persistente,
fine al palato e di acidità bassa.

ABBINAMENTI



Piatti di pesce



Carni rosse e selvaggina



Piatti della tradizione toscana

VALORI NUTRIZIONALI

83 kcal | Carbo 2,7 g (zuccheri 0,8 g) Prot 0,1 g | Grassi 0 g |
Sale 0,01 g Alcol 12,5%

