Az. Agricola

SOTTO IL MASSO

ROSSO DI FIBBIANA

I.G.T. Sangiovese di Toscana

Descrizione

Varietà: 60% Sangiovese 20% Canaiolo 20% Trebbiano

Vino rosso rubino caratterizzato da struttura corposa e da un profumo intenso e aromatico con sentori di bacche e frutti di bosco. Il sapore lo rende particolarmente indicato in abbinamento ai piatti tipici della cucina toscana: ribollita, bruschette, carni rosse e selvaggina. Grazie alla sua bassa acidità può accompagnare anche piatti di pesce.

- **Temperatura di degustazione:** 15-18°C
- **Abbinamenti:** Piatti a base di carni rosse, cacciagione, minestre di verdure, formaggi freschi

Valori nutrizionali

1 porzione pari a 100ml

	Per 100ml	%AR*
Energia	**345 KJ** 83 kcal	**4%**
Grassi	**0g**	**0%**
Grassi saturi	**0g**	**0%**
Grassi monoinsaturi	0g	
Grassi polinsaturi	0g	
Carboidrati	**2,67g**	**1,3%**
Zuccheri	**0,78g**	**1%**
Fibra	0g	
Proteine	**0,07g**	**0%**
Sale	**0,01g**	**0%**
Colesterolo	0mg	
Potassio	**97,33 g**	**4,7%**
Acidità totale	**12g/l**	
Grado alcolico	**12,5%**	
Anidride solforosa	**12mg/l**	

*assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000kcal)

4% di GDA (83 kcal)

Ingredienti

Materia prima: uva

Azienda Agricola Sotto il Masso
Via Bagnano 63, Certaldo, (FI) Toscana, Italia
Cell. 3276518874 - www.sottoilmasso.com – info@sottoilmasso.com