



AZ. AGRICOLA
SOTTO IL MASSO

CERTALDO - TOSCANA, ITALIA

CHIANTI



Experience Toscana Winemaking *its First*

Vino rosso rubino intenso caratterizzato da struttura corposa e da un profumo netto e delicato che richiama sentori di amarena e frutti di bosco. Il sapore leggermente tannico, piacevolmente morbido ed equilibrato lo rende particolarmente indicato in abbinamento ad arrostiti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati.

Our Wine



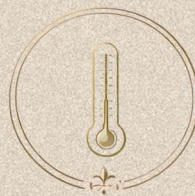
DENOMINAZIONE
D.O.C.G. Toscana
Certaldo - Italia



TIPOLOGIA
Vino rosso fermo



VITIGNI
70% Sangiovese
10% Colorino
20% Trebbiano



TEMPERATURA
18°C

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Si presenta di colore rosso rubino intenso.



PROFUMO

Ha un profumo profumo netto e delicato con sentori di amarena e frutti di bosco.



GUSTO

Il sapore è leggermente tannico, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI



Formaggi stagionati



Arrostiti e cacciagione



Carni alla griglia

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%

