

IL MANDORLO
AZIENDA AGRICOLA



TERRATO
Toscana Rosso i.g.t.

TERRATO

Toscana Rosso i.g.t.

UVAGGIO

Sangiovese 70%, Colorino 30%

VINIFICAZIONE

In tini d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In barriques francesi per 18 mesi e
successivamente in bottiglia per 6 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso - bouquet fruttato, con note speziate di vaniglia, pepe e burro. Morbido al palato con buona concentrazione e struttura.

Si abbina perfettamente con carni arrosto, cacciagione, stufati, formaggio stagionato, pasta al sugo. Con tutti i tipi di pasta e con salumi toscani.

VINES

Sangiovese 60-70%, Cabernet Sauvignon 30-40%

VINIFICATION

Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature

AGEING

In French barrels for 18 months and in bottle for 6 months before being released

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It has a warm and intense ruby colour
Ripe fruit bouquet, reminding of red berries and spicy notes.
Soft and rounded on the palate with fine structure and concentration.*

The wine matches perfectly with roasted meats, game, stew, medium and seasoned cheese, pasta with meat sauce.