



TERENZI  
MAREMMA TOSCANA



# BRAMALUCE

Rosso Toscana IGT

Blend di sangiovese e syrah, questo Doc Maremma color rosso rubino con riflessi violacei è vinificato in acciaio e prodotto in parte con uve lasciate appassire per circa 15 giorni. È un rosso di buona complessità e tensione, con tannini maturi, un frutto croccante e richiami aromatici di amarena e spezie. Da degustare fresco, è versatile negli abbinamenti, in particolare con arrostiti e cacciagione.

**Vitigno:** Sangiovese e Syrah

**Terreno:** Sassoso molto povero, ricco di scheletro, ben drenato.

**Affinamento:** In acciaio

**Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.

**Olfatto:** Profumi intensi di frutta rossa e di amarena.

**Sapore:** Intenso ed elegante, con tannini persistenti e maturi.

**Gastronomia:** Particolarmente adatto a piatti di carne, arrostiti.

**Temperatura iniziale di servizio:** 15°-16°C