

# Mi piace senza solfiti

2021



## **NOME**

Mi Piace senza solfiti

## **DENOMINAZIONE**

IGT Toscana Rosso Biologico Vegano

## **UVE**

Sangiovese, Merlot, C. Sauvignon

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Le uve provengono dai nostri vigneti situati in provincia di Firenze e Grosseto, in percentuali variabili con l'annata.

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5%.

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Il vino è prodotto con la tecnica della macerazione pellicolare che permette di valorizzare al massimo le note fruttate e vivaci. La fermentazione è svolta in acciaio inox con basse temperature di fermentazione e breve macerazione sulle bucce.

In seguito ad una pressatura molto soffice delle vinacce il vino è mantenuto in affinamento per circa 4 mesi prima di andare in bottiglia.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Aromi intensi di piccoli frutti rossi e spezie con accenni di vaniglia e pepe. Al palato si rivela vivace, con un corpo di media struttura e tannini ben integrati, abbinati ad un'equilibrata acidità che pulisce la bocca e richiama un nuovo sorso.

## **ABBINAMENTI**

Si sposa perfettamente con frutta secca a guscio, risotto ai funghi, patate arrosto o lenticchie. Godibile per tutti con salumi, formaggi a media stagionatura, pollame al forno o alla griglia. Da provare con la pizza o come base per i cocktails!

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16 gradi.

