



Alfiere



Rosso IGP Toscana

SCHEDA TECNICA



Alfiere

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Uve

90% Merlot, 10% Petit Verdot

Temperatura

Servire a 16°C

Affinamento

Alfiere matura in botti di rovere da 750 litri e 1000 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 5 mesi in bottiglia

Quota Vigneto

400 metri sopra il livello del mare

Descrizione

Un naso legato ad un frutto nero polposo, note di grafite e resina, china e rabarbaro. Al sorso risulta scorrevole grazie ad una particolare freschezza che toscanizza questo Merlot, marcandone la territorialità, una discreta trama tannica accompagna la beva

Abbinamento

Compagno ideale per l'intero pasto, grazie alla dote di naturale equilibrio. Nasce per esaltare insaccati e le carni rosse, da provare con un filetto in crosta, può accompagnare un bollito misto

Gradazione alcolica

14%

Sistema di allevamento

Cordone speronato



Rosso IGP Toscana

SCHEDA TECNICA