



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

SOLO

IGT TOSCANA ROSSO



UVAGGIO: SANGIOVESE 50%, MERLOT 30%, CABERNET SAUVIGNON 20%

ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA, ITALIA

ALCOOL: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18%

VENDEMMIA: MANUALE TRA LA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE E LA PRIMA METÀ DI OTTOBRE CON UNA PROFONDA SELEZIONE DELLE UVE IN VIGNA

VINIFICAZIONE: PRESSIONE SOFFICE DELLE UVE. LE TRE VARIETÀ SONO VINIFICATE SEPARATAMENTE. FERMENTAZIONE IN VASCHE DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA 23 E 25°C CON SUCCESSIVA MACERAZIONE SULLE BUCCE PER 10 GIORNI

AFFINAMENTO: 24 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO E BRILLANTE

BOUQUET: UN BOUQUET DI GRANDE COMPLESSITÀ CARATTERIZZATO DA EVIDENTI NOTE FRUTTATE BEN SPOSATE A NOTE BALSAMICHE DI GRANDE FINEZZA E DI LEGNO

GUSTO: VINO DI GRANDE CARATTERE E STRUTTURA CHE CONFERISCE VOLUME E PERSISTENZA GUSTATIVA; TANNINI MORBIDI E BEN EQUILIBRATI CON LE COMPONENTI ACIDE IN UN COMPLESSO DI MORBIDEZZA E DEQUILIBRIO GUSTATIVO

ABBINAMENTO: FORMAGGI STAGIONATI, ARROSTI DI CAGGIAGIONE E CARNI ROSSE



MENICUCCI
— FIRENZE 1689 —

menicucci1689.it