



## IL NERO

Toscana IGT Rosso

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

SANGIOVESE, SYRAH, MERLOT

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Realizzato con uve selezionate raccolte a mano provenienti da vigneti con il caratteristico terreno sabbioso, argilloso e calcareo. Seguiamo l'antico metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte da vigneti e pressate con presse a membrana. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione prolungata con le bucce. Il vino completa il suo affinamento per 12 mesi in tonneau e successivamente 4 mesi in bottiglia.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** avvolgente con netti sentori di prugna, ciliegia violetta e pepe nero.

**Gusto:** tannini molto morbidi e setosi, note di viola e ciliegia. Di buon corpo ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente carni rosse, stufati e piatti di pasta complessi.

Temperatura di servizio: 16/18°C e stappare almeno un'ora prima del servizio.

### CODICE EAN

8051490279522

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)