



## Roccamura

Toscana IGT Rosso

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

SANGIOVESE e CABERNET SAUVIGNON

### GRADAZIONE ALCOLICA:

12,0% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve completamente mature vengono raccolte a mano dalla vigna, la fermentazione e la macerazione con le bucce avvengono a temperatura controllata (20-23°C). In seguito il vino viene pressato e si procede alla fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino brillante.

**Profumo:** complesso, con sentori di prugna e mora.

**Gusto:** piacevole rotondità ed una struttura tannica pulita.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente carni rosse e piatti di pasta.  
Temperatura di servizio: 16/18°C

### CODICE EAN

8051490271069

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