



# VERRAZZANO

## Verrazzano Rosso

Vino rosso eclettico e dinamico di colore rosso rubino con riflessi violacei, gusto armonico, equilibrato di media struttura. Al naso presenta una buona intensità con note fragranti di frutti rossi e floreali. Vino attraente, piacevole, adatto anche alle contemporanee "fusioni" gastronomiche.

**Tipologia:** Rosso IGT Toscana



**Uvaggio:** Sangiovese con piccole quantità di Canaiolo e Merlot

**Alcool:** 13,50% vol

**Zona di produzione:** Greve in Chianti

**Tipologia del terreno:** prevalenza di alberese

**Vendemmia:** Effettuata a mano

**Vinificazione:** Fermentazione effettuata a temperature controllate di 26-28°C, con macerazione di 8-10 giorni accompagnata da delicate follature

**Elevazione e Affinamento:** Ottenuta in botti grandi di rovere di Slavonia per circa 10 mesi, seguiti da un periodo minimo di 3 mesi in bottiglia

**Prima annata prodotta:** 2000

**Produzione annua:** 120.000 bottiglie

**Formati:** 750 ml

**Abbinamenti:** primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di verdure

**Temperatura di servizio:** 15-17 °C

