



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 e complementari rossi e bianchi della tenuta

Alcool: 13,00% vol

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese

Vendemmia: Effettuata a mano, quantità uva/ettaro media: 75 quintali

Vinificazione: Fermentazione effettuata a temperature controllate di 26-28°C, con macerazione 6-7 giorni accompagnata da delicate follature

Elevazione e Affinamento: Ottenuta in contenitori inox di media capacità per minimo 8 mesi, seguiti da un periodo minimo di 3 mesi in bottiglia

Prima annata prodotta: 2000

Produzione annua: 80.000 bottiglie

Formati: 750 ml, 3 lt

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

Temperatura di servizio: 15-17 °C



Castello di Verrazzano – Greve in Chianti – Firenze – Italia

tel.+39 055 854243 fax +39 055 854241 www.verrazzano.com info@verrazzano.com