



"Foglio 38"  
Toscana IGT Rosso

Rosso rubino brillante, molto intenso, sfumato a bordo calice. Il Foglio 38 al naso risulta intenso e complesso con profumi di mora, mirtillo e ciliegia ben matura, gelso, rosa e lievi note di tostatura. Il Palato è ricco gustoso e al contempo equilibrato, dal tannino serico ed elegante. Finale lungo.

Vinificazione in barrique aperte di rovere francese, con follature manuali. Fermentazione alcolica e macerazione della durata di 20 giorni. Si utilizzano soltanto i lieviti dell'uva. Invecchiamento: 18 mesi nelle stesse barrique, nuove in cui è avvenuta la fermentazione. Affinamento: 12 mesi in bottiglia. Imbottigliato a mano, senza filtrazione.

Indicazioni:

Produzione: 900 bottiglie, nelle annate che lo meritano. Vino per Collezionisti!

Abbinamenti:

Esempi di Cucina Toscana, cosciotto di capretto alla menta, scottiglia di manzo, stinco di vitello.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Cabernet Franc 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Toscana IGT
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 12 anni
Temperatura di servizio:	16° C la Bottiglia, 18° C nel Bicchiere
Premi e riconoscimenti:	Vini di Veronelli: 90 punti; Wine Spectator. 91 punti; Guida A.I.S. Duemilavini : 4 grappoli; Falsaff: 90 punti