



"Rompicollo" Toscana IGT

Dal Vigneto Rompicollo, quasi totalmente esposto a Sud, con un terreno di origine vulcanica, ricco di scheletro, tufo e minerali, traiamo le Uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon che dopo un Affinamento in Rovere di Slavonia (Botte Grande) di circa un anno, diventano "Rompicollo". Vino Completo esuberante ma Raffinato, dai profumi di mora matura e lampone, e dal palato gradevolmente chiuso da note Speziate.

Indicazioni:

Grazie al Bilanciamento quasi perfetto tra corpo, tannini, acidità e Morbidezza, si fa apprezzare anche al Bicchiere su un Aperitivo sostenuto o per un amabile conversazione con degli amici la sera.

Abbinamenti:

Interessante con la Selvaggina da Pelo (Primi con sugo di Cinghiale o Lepre), Ottimo con i Salumi della Tradizione Toscana.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese 60% Cabernet Sauvignon 40%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Toscana IGT
Formato:	75 cl.
Consumo:	Perfetto ora, può sostenere 5 - 6 anni di invecchiamento.
Temperatura di servizio:	18° C
Premi e riconoscimenti:	2012 Vinous Media 93 p. 2012 James Suckling 91 p. 2011 31st in Top 100 Wine Spectator. 2011 Wine Spectator 92 p.

