



"Poderuccio" Toscana IGT

Il Poderuccio Camigliano affina per il 30% in barriques di rovere francese, con una durata di circa 6 mesi. Termina l'affinamento riposando almeno 4 mesi in bottiglia. Rosso rubino intenso. Profumi intensi di more, ciliegie, lamponi, spezie (pepe bianco). Buona la struttura come la corrispondenza dei profumi al palato.

Indicazioni:

È preferibile gustarlo la sera, con gli amici, nell'atmosfera informale e allegra dei wine bar (da Lunedì a Sabato).

Abbinamenti:

Carne alla Griglia.



DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|----------------------------------------|
| Tipologia: | Vini Rossi |
| Colore: | Rosso |
| Uvaggio: | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Denominazione: | Toscana IGT |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 5 anni |
| Temperatura di servizio: | 18 °C nel Calice |