



"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