CASA DI TERRA

ALLEGRA I.G.T. TOSCANA ROSATO

Formati: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Bolgheri - Toscana

Vitigno: 50% Merlot – 50% Syrah

Suolo: suoli sabbiosi e argillosi

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in acciaio inox a 16°C per 15 giorni. Affinamento in acciaio inox per 5 mesi con prolungata sosta sui lieviti di fermentazione.

Note di degustazione: Di colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono i sentori di fragola e ciliegia. In bocca è fresco con un retrogusto dolce e appagante.

ALLEGRA I.G.T. TOSCANA ROSATO
Cod. 22188 – 75 cl

1957 Rinaldi