

FATTORIA DEL CERRO



MANERO ROSSO DI TOSCANA IGT

Toscana Indicazione Geografica Tipica

UVE: prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino continua il suo periodo di affinamento per circa 4 mesi per poi essere imbottigliato

NOTE DI DEGUSTAZIONE: denso, con gusto deciso arrotondato e ottima persistenza. Accompagna bene arrosti di carni rosse, stufati e formaggi stagionati