

FATTORIA DEL CERRO



MANERO ROSSO DI TOSCANA IGT

Toscana Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

UVE: prevalentemente Sangiovese

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve raccolte in perfetto stato di maturazione vengono vinificate separatamente sia per tipologia che per appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata (24°-26° C) con rimontaggi giornalieri; alla svinatura il vino continua il suo periodo di affinamento in serbatoi di acciaio e vasche in cemento per circa 6 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