

# FATTORIA DEL CERRO



## **MANERO ROSSO DI TOSCANA IGT**

*Toscana Indicazione Geografica Tipica*

**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