



IL TINTOROSSO

I.G.T. TOSCANA BIO

2014



Di proprietà di TOMMASI Viticoltori, la tenuta **Doganella** si trova a Pitigliano nel cuore della **Maremma Toscana**. I 24 ettari totali sono completamente dedicati alla viticoltura **biologica** nel pieno rispetto per l'ambiente e la natura



VIGNETO:

Doganella, Pitigliano
Maremma Toscana



VITIGNI:

Sangiovese e Merlot



CONTENUTO ALCOLICO:

13% alc.



MATURAZIONE:

Circa 6 mesi in botti di Rovere di Slavonia



NOTE DEGUSTATIVE

Intensi ed eleganti profumi di frutti a bacca rossa maturi. Gradevoli note floreali. Al palato si presenta secco, con una buona freschezza e acidità. Corposo, morbido e vellutato, il tannino ben presente è equilibrato. Nel complesso armonico e di buona persistenza gustativa; piacevole e beverino.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

primi piatti saporiti,
salumi e formaggi freschi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml