



BLEND X3 SUPER TUSCAN

Denominazione: I.G.P

Uve: Syrah, Merlot e Sangiovese.

Invecchiamento in barriques: 18 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Formato disponibile: 0,75l – 1,5l

Servizio di temperatura: 18/20 °C

Vendemmia e vinificazione: Raccolta manuale, accurata selezione degli acini con conseguente delicata diraspatura e pigiatura. La fermentazione ha luogo in vinificatori di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino matura in barriques di rovere francese da 225 litri, per poi essere affinato in bottiglia presso l'azienda.

Abbinamenti gastronomici: Tradizionalmente adatto all'accompagnamento di piatti decisi e corposi, come arrostiti, selvaggina, salumi, formaggi e primi piatti dal gusto intenso, ma si abbina straordinariamente bene anche con i piatti più delicati.

Enologo: Stefano Di Blasi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: Rubino intenso con tendenza ambrata.

Olfattivo: Soffici tannini con sentori di sottobosco aromatico.

Gustativo: Intenso, vellutato ed elegante.