BUTEO
IGT TOSCANA
ROSSO

FICHE TECHNIQUE

Type de vin: IGT Toscana Rosso
Cépages: Cabernet Merlot
Terrain: En collin
Système de culture: Guyot
Vinification: Traditionnelle en rouge, avec de fréquents remontages et délestages pour mieux extraire les couleurs et les substances polyphénoliques, avec macération de 10-15 jours
Couleur: Rouge groseille
Notes olfactives et gustatives: Notes de fruits rouges mûrs et arôme intense de sous-bois et notes herbacées
Structure: Moyenne
Température de service: Ambiante
Commercialisation: 5 mois après les vendanges
Degré alcoolique: 13 degrés

Az. Agr. La Mirandola di Lorenzo Scala
Località La Mirandola, 51 Castellina in Chianti 53011 (SIENA)
Cell. +39 340 4897320 - info@lamirandolanelchianti.com - www.lamirandolanelchianti.com