

NOSTRUM

SUPERTUSCAN - ROSSO DI TOSCANA
I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Colore rosso rubino, profumo fruttato-speziato con aromi di piccoli frutti rossi: questo vino dal gusto complesso e ben strutturato, connotato da tannini dolci ed avvolgenti, racconta al palato i fasti di una Toscana nobile ed eccellente.

Confezioni	Bottiglie da 50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl
Tappo	Tappo di vetro
Uvaggio	Sangiovese, Merlot, Pugnitello, Foglia Tonda
Vendemmia	Primi di settembre per il Merlot, a partire dal 24 settembre per il Sangiovese, Pugnitello e Foglia Tonda
Maturazione	16 mesi in barriques francesi prodotte con doghe di quercia francese stagionate almeno 36 mesi
Colore	Rubino intenso
Gusto al palato	Profumo fruttato, speziato con aromi di piccoli frutti rossi; il sapore è strutturato e complesso con tannini dolci ed avvolgenti
Gradazione alcolica	14% - 14.5% vol.
Abbinamenti gastronomici	Ideale in abbinamento a piatti a base di selvaggina, carni rosse alla brace e formaggi stagionati
Consigli per la degustazione	La temperatura ottimale è 16-18 °C in bicchieri molto ampi che permettono la corretta ossigenazione del vino e la resa del bouquet
Quando decantare	È consigliato decantare il vino 4 ore prima del consumo

