

I VINI CLASSICI
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

ROSSO DI TOSCANA 'LE GRATE' - VILLA SILVIA

Il Toscana Igt Rosso Salvadori nasce in vigneti situati nella provincia di Firenze, in Toscana; Viene prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo, raccolte e selezionate interamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino viene messo nei medesimi recipienti, prima di essere imbottigliato. Questo vino presenta un colore rosso rubino. Al naso si apre con un profumo vinoso e fruttato, tenue e gradevole. Al palato risulta asciutto e persistente, con retrogusto morbido. Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi, è ideale in abbinamento con i primi piatti e le portate a base di carne, sia bianca che rossa.

UVAGGIO: Sangiovese, Canaiolo

GRADO: 12% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Le uve vengono raccolte e selezionate interamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino viene messo nei medesimi recipienti, prima di essere imbottigliato.

SAPORE: Al naso si apre con un profumo vinoso e fruttato, tenue e gradevole. Al palato risulta asciutto e persistente, con retrogusto morbido.

COLORE: Rosso rubino.

ABBINAMENTI: Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi, questo vino rosso è ideale in abbinamento con i primi piatti e le portate a base di carne, sia bianca che rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

FORMATI: Bottle 750 ml.