

Palagetto, Solleone Rosso Toscano IGT Italien



Betegnelse: Rosso Toscano IGT

Druer 60% Sangiovese 40% Merlot

Vingård alder 10 – 12 år

Højde 480 meter over havets overflade

Træningssystem ansporede til afspærring

Plantetæthed 5000 planter pr. hektar

Produktion pr. plante 1 kg

Metode til høst håndhøst, omhyggelig udvælgelse af druer i kælderen

Vinfremstilling i cementtank, lagret på franske egetræsfade af medium toast (brugt to gange)

Alkoholindhold 14% vol.

Farve rubinrød

Næse vinøs og rigelig gane harmonisk, tør, robust og garvesyre

Ideel serveringstemperatur 18 ° C

Parringer passer til rødt kød stegt eller grillet, braiseret eller stuvet kød, vildt og lagrede oste

