

Renzo M.
RM



ROSSO DI TOSCANA

Vino ad "Indicazione Geografica Tipica", prodotto con uve provenienti dalle zone più vocate della Toscana.

Caratterizzato da profumi fruttati di ciliegia, fragola ed altri piccoli frutti rossi tipici dei vini da sangiovese in gioventù, è da bersi abbastanza giovane, ma ha la struttura per essere invecchiato per un breve periodo. Si abbina perfettamente con antipasti "di terra", primi piatti con condimenti leggeri, carne alla griglia.

"Indicazione Geografica Tipica" wine, whose grapes come from the most suitable areas of Tuscany. Fruity scented wine, with cherry, strawberry and little red berry aromas typical of young Sangiovese wines, our "Poggerissi" should be enjoyed when young, although it owns enough structure to be cellared for a short time. Very good match with meat appetizers, first dishes with light sauces, grilled meats.

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Sangiovese 95%, Colorino 5%.

TECNICA - TECHNIQUE:

Classica vinificazione in rosso con fermentazione alcolica a temperatura fra 23 e 25°C e fermentazione malolattica completata in serbatoi inox.

Classical red vinification with a maceration (skin contact) of about ten days. Alcohol fermentation at controlled temperature between 23 and 25°C, followed by the malolactic fermentation which is then completed in inox tanks.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino, con riflessi purpurei. Profumo intenso e fruttato, con note di ciliegia abbinate a sensazioni floreali tipiche del Sangiovese. In bocca, mediamente strutturato, morbido ed armonico.

Ruby red colour, with a purple robe. Intense and fruity nose, with cherry-like flavour, typical of young Sangiovese wine. On the palate it is medium bodied, smooth and balanced.

1,5 LT



0,375 L



0,750 L



FORMATI SPECIALI
SPECIAL SIZES



Renzo M.
RM



ROSSO DI TOSCANA

Vino ad "Indicazione Geografica Tipica", le cui uve provengono dalla stessa area di produzione del Chianti. Da bersi abbastanza giovane, ma che ha la struttura per poter essere invecchiato per un breve periodo.

Si abbina perfettamente con antipasti "di terra", primi piatti con condimenti leggeri, carne alla griglia.

Wein mit „geschützter geographischer Angabe“, dessen Trauben aus dem Anbaugebiet des Chianti stammen. Diesen Wein sollte man am besten jung genießen; er verfügt jedoch über eine gute Struktur und kann deshalb auch kurzfristig gereift werden.

Ideal zu fischlosen Vorspeisen, leichten Nudel- oder Reisgerichten und gegrilltem Fleisch.

VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Sangiovese 95%, Colorino 5%.

TECNICA - TECHNIK:

Classica vinificazione in rosso, con un periodo di macerazione di circa dieci giorni.

Typische Rotkelterung mit 10-tägiger Einmischung.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino, con riflessi purpurei. Profumo intenso e fruttato, con sensazioni floreali tipiche del Sangiovese. In bocca, mediamente strutturato, morbido ed armonico.

Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Intensives und fruchtiges Bukett mit blumigen Sangiovese-typischen Akzenten. Von mittlerer Struktur, weich und harmonisch am Gaumen.



FORMATI SPECIALI
SONDER-FORMATE