



ROSSO TOSCANO IGT



País, Região e Sub-região

Itália / Siena / San Gimignano



Vinhedo

De média altitude, de 350 metros acima do nível do mar. Vinhas com mais de 20 anos de existência localizada em San Gimignano. O solo é composto por camadas de areia e argila, ricas em textura e em fósseis de minerais.



Uva

80% Sangiovese e 20% Merlot



Safra

2018



Teor Alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação com as cascas a 28°C, seguida de fermentação malolática. Envelhecimento durante 3 meses em tanques de aço inox e descanso por 3 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi. É um vinho fresco, com aroma agradável e fácil de beber. O sabor é intenso, frutado e perfumado. Temperatura de serviço entre 18°C e 20°C.



Harmonização

Massas com molhos de carnes vermelhas, carnes de caça, embutidos, queijos e cogumelos.



Sobre a Vinícola

Cantine Guidi existe desde 1929. Atualmente na quarta geração da família, possui 35 hectares de vinhedos distribuídos pela região de San Gimignano e mais 20 hectares pelas colinas de Chianti Clássico. Trabalham com um produto que é fruto da paixão, da história e do legado para as gerações futuras. Seus vinhos são distintos e elegantes, produzidos por mãos experientes, caracterizados por uma extrema atenção à busca pela melhor qualidade. Avio, chefe da família e da empresa, e seus filhos, Giacomo, enólogo, e Nicola, comercial, cuidam para que seus vinhos cheguem a mais pessoas em todo o mundo e que desfrutem em cada garrafa a alma da família e da Toscana.