

Toscana Rosso IGT "Mormoreto" - Frescobaldi



LA VIGNA:

- Vigneti: Vigneto Marmoreto, a 250-300 m. slm., con esposizione a Sud
- Vinificazione: 15 giorni in vasche di acciaio inox, poi macerazione sulle bucce per 20 giorni
- Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere, poi 6 mesi in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino impenetrabile
- Profumo: Frutto rosso di ciliegia e lampone, con un finale con sentori di mandorla e menta
- Gusto: Elegante, finissimo, setoso e piacevolmente tannico.