



DUCA DI SARAGNANO

TOSCANA ROSSO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE IGT



VINO

Il colore rosso profondo ed intenso, sfuma in delicati riflessi violacei. Sentori spiccati di frutti rossi, di ciliegia ed amarena, sono perfettamente legati alla trama complessa di spezie dolci e sentori vanigliati. Di corpo ed eleganza, è setoso in bocca e vellutato al gusto con i suoi tannini morbidi e strutturati.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	14% vol.
ACIDITA'	5,50 - 5,70 g/l
ZUCCHERI	11,00 - 11,50 g/l
COLORE	Rosso profondo ed intenso che sfuma in delicati riflessi violacei
BOUQUET	Frutti rossi, ciliegia ed amarena, su una trama complessa di spezie dolci e sentori vanigliati
GUSTO	Corposo ed elegante; setoso, vellutato e dai tannini morbidi e strutturati
ABBINAMENTI	Arrosti e grigliate di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta molle
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI** 97 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.