



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

AREA DI PRODUZIONE

Territorio della regione Toscana.

VITIGNI

- Sangiovese, Canaiolo nero, Trebbiano bianco e Malvasia del Chianti.

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino intenso.
- Olfatto: profumi intensi con spiccate note di frutta a bacca rossa matura, note floreali e speziate.
- Gusto: morbido, caldo, strutturato, dai tannini levigati e dal finale persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 13,5%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi stagionati, primi e secondi piatti a base di carni rosse, selvaggina, piatti speziati.

www.coli.it