



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

AREA DI PRODUZIONE

Territorio della regione Toscana.

VITIGNI

- Sangiovese 90%
- Canaiolo nero 10%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con riflessi violacei.
- Olfatto: intenso e complesso con profumi floreali e fruttati che con l'invecchiamento si evolvono in aromi speziati.
- Gusto: fresco, morbido, corposo ed equilibrato.

DATI TECNICI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Si sposa con molti piatti della cucina italiana, dagli antipasti di salumi, ai formaggi, ai primi piatti, alle carni rosse e bianche.

www.coli.it