

COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

AREA DI PRODUZIONE

Territorio della provincia di Grosseto.

VITIGNI

- Sangiovese minimo 40%
- Vitigni complementari massimo 60%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino intenso.
- Olfatto: abbastanza complesso, spiccano note fruttate e floreali con sentori di frutti rossi.
- Gusto: fresco e morbido, di media persistenza, leggermente tannico.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

ABBINAMENTI

Ottimo con salumi della tradizione toscana, primi saporiti, carni rosse grigliate e pecorini di media stagionatura.



www.coli.it