

# TAVERNELLO

## Vino Rosso d'Italia



DENOMINACIÓN	RED WINE
VARIETAL	Sangiovese, Montepulciano, en diferente porcentaje
CONTENIDO DE ALCOHOL	11,5% vol.
AZÚCAR RESIDUAL	10-14 g/l
ÁREA	Italia
SUPERFICIE	Colinas y llanuras
ALTITUD	0 - 150 m
TIPO DE SUELO	Suelo medio, arcilla
DENSIDAD DE LAS PLANTAS	3.000 - 4.500 vides por hectárea
TÉCNICA VITICULTURAL	Cordon estimulado y Guyot
PERIODO DE COSECHA	Segunda quincena de septiembre

## VINIFICACIÓN Y CLARIFICACIÓN

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Procedente de las colinas y llanuras de Italia, las uvas utilizadas para hacer este vino tinto son cosechadas a mano y a máquina. La vinificación implica una fermentación de 10 días a 24-26 °C en tanques de 600/1000 hl, prensado tradicional y clarificación en un tanque de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, Vino Rosso D'Italia tiene un delicado aroma floral con notas de violetas y rosas. Fresco en boca, bien equilibrado con sabores de grosella negra y mora.

### MARIDAJES

Disfrute de Vino Rosso D'Italia con pasta a base de tomate o pescado o platos de risotto.