



Fornacelle



MARCATO IGT ROSSO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, e Colorino

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordonato speronato

Periodo di vendemmia: da metà settembre a
metà ottobre

Fermentazione: acciaio

Maturazione: barrique minimo 12 mesi

Affinamento: bottiglia minimo 6 mesi

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: frutti rossi, ciliegia e mirtillo, note
speziate

Gusto: morbido di carattere finale avvolgente

Temperatura di servizio: 18 -20° C

Abbinamenti consigliati: accompagna
selvaggina, e bistecca alla fiorentina.