



Fornacelle



TICCIO VINO ROSSO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, e Merlot

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: dal 20 settembre
al 10 ottobre

Fermentazione: acciaio

Maturazione: cemento e acciaio

Affinamento: bottiglia minimo 3 mesi

Colore: rosso rubino intenso

Olfatto: Frutti rossi, ciliegia e mirtillo,
leggere note speziate.

Gusto: Abbastanza Morbido ma di carattere

Temperatura di servizio: 18 -20° C

Gradazione alcolica: 13% VOL.

Abbinamenti consigliati: Carni rosse, Salumi
in genere, Formaggi stagionati.