



# Fornacelle



## TOSCANA IGT ROSSO

**Zona di produzione:** San Gimignano (SI)

**Uvaggio:** Sangiovese, Canaiolo, e Merlot

**Altitudine:** 200 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** da metà settembre a metà ottobre

**Maturazione:** cemento e acciaio

**Affinamento:** bottiglia minimo 4 mesi

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** frutti rossi, piccole note speziate

**Gusto:** morbido e di facile approccio, finale bilanciato e avvolgente

**Temperatura di servizio:** 18 -20° C

**Abbinamenti consigliati:** accompagna salumi, formaggi, arrosticini.