



PRINCIPINO

TOSCANAROSSO

Il Principino è il vino rosso base prodotto da Podere Roseto che esprime a pieno la piacevolezza delle note mediterranee



Varietà: Merlot – Cabernet Sauvignon – Petit Verdot

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a cordone speronato

Produzione per ettaro: non superiore a 85 q.li/ha

Tipologia suolo: Suoli argillosi con presenza di scheletro

Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: in vasche di acciaio inox per 20 giorni a 26-28°C condotta con lieviti indigeni. Fermentazione malolattica spontanea durante l'affinamento in barrique

Affinamento: in legno e 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso rubino

Temperatura di servizio: 16°/ 18° C

Note di degustazione

Color rosso rubino intenso. Al naso sono evidenti i sentori di frutti rossi e spezie. Seguono gradevoli note floreali. L'assaggio è succoso con piacevoli tannini che accompagnano ad un finale fresco, rotondo e minerale

Abbinamenti

Antipastitoscani, piatti a base di pesce con salsa di pomodoro