



ASTRONE ROSSO DI TOSCANA I.G.T.



Uve: SANGIOVESE.

Provenienza: Vigneto Scopeto.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino acceso, all'olfatto risulta intensamente vinoso.

Sapore armonico, elegante e asciutto con buona pertinenza aromatica.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 17° C.

Abbinamenti: Il Rosso Astrone è particolarmente adatto per il consumo quotidiano, non incontra difficoltà, date le sue caratteristiche, negli abbinamenti con pietanze impegnative.



Grapes: SANGIOVESE.

Origin: Scopeto Vineyards.

Refinement in bottles: 6 months.

Organoleptic characteristics: Bright ruby-red colour, an intensely vinous bouquet. The flavour is harmonious, elegant and dry with good aromatic substance.

Alcohol: 13% Vol.

Serving temperature: 17° C.

Accompaniments: Astrone red is particularly suited to everyday consumption and, given its characteristics, does not encounter difficulties even when served with more substantial dishes.



Trauben: SANGIOVESE.

Herkunft: Scopeto.

Verfeinerung in Flaschen: 6 Monate.

Organoleptische Eigenschaften: Leuchtend rubinrote Farbe, im Geruch stark weinig. Der Geschmack ist harmonisch, elegant und trocken mit spürbarem aromatischen Anteil.

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Serviertemperatur: 17° C

Serviervorschlag: Der Rosso Astrone ist für den täglichen Verbrauch geeignet. Aufgrund seiner Eigenschaften bereitet er keine Schwierigkeiten in der Kombination mit anspruchsvollen Gerichten.

