



## 2018 Caiarossa

Rosso Toscana IGT (Bio)

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** IT

**Regione:** Toscana

**Produttore:** Caiarossa

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 14 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Bio

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Varietà d'uva:** 30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 2% Alicante

**Numero di articolo:** 1028018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Caiarossa**

Rosso Toscana IGT (Bio)

**Origine:** IT

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 30% Syrah, 28% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Sangiovese, 2% Alicante

**Viticoltura:** Bio

**Vinificazione:** 14 Mesi in Barrique

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.