



2018 Redigaffi 7

Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Tua Rita

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

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: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Divers Toscane |
| Produttore: | Tua Rita |
| Valutazioni: | Score 19.5/20 |
| Vinificazione: | 26 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Merlot |
| Numero di articolo: | 0108918 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Redigaffi 7

Rosso Toscana IGT
Azienda Agricola Tua Rita

Origine: Italia
Valutazioni: Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Merlot
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 26 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

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