



2022 S.J.

Rosso Toscana IGT, Eredi Fuligni

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente. Magnifico bouquet dominato da bacche rosse, ciliegie e ribes, con note di sottobosco e cioccolato. Palato molto denso, cesellato e meravigliosamente fruttato, con aromi di lamponi e un accenno di liquirizia, armonioso ed elegante, con belle sfumature tostate a sostegno; finale persistente, segnato dal terroir.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 20% Merlot
Numero di articolo:	1301422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

S.J.

Rosso Toscana IGT
Eredi Fuligni

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Sangiovese, 20% Merlot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.