

Bartali
Casa fondata nel 1927



Antico Blasono Rosso

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Vino d'Italia Rosso.
- VITIGNI: Sangiovese 80% Canaiolo 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta mese di settembre, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di una settimana. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino è preparato per l'imbottigliamento che avviene a 4 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino brillante.
- PROFUMO: Vinoso e maturo.
- GUSTO: Rotondo e armonico, di grande piacevolezza, ma non eccessivamente impegnativo.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Pasta al ragu', verdure grigliate, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.