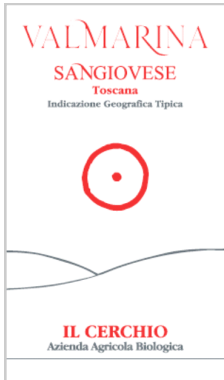


VALMARINA Sangiovese Toscana IGT



Vitigno base per eccellenza della maggior parte dei vini rossi toscani, il Sangiovese, chiamato per tutto il 1800 e fino ai primi del 1900 Sangioveseto, si è diffuso in Maremma soprattutto con la Riforma Agraria.

Il Valmarina è un rosso deciso e ben strutturato, ingentilito e reso più fruttato dagli uvaggi che tradizionalmente da sempre si coltivano in Toscana e in Maremma in particolare

Vitigni: Sangiovese 85% min, Alicante

Vendemmia: selezione manuale, in piccole cassette

Vinificazione: fermentazione tradizionale con lunga macerazione in acciaio

Maturazione: prevalentemente in acciaio e in piccola parte in rovere francese di diversi passaggi per oltre un anno, seguito da affinamento in bottiglia di alcuni mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, odore ampio e vinoso, sapore pieno secco giustamente tannico

Temperatura di servizio: 18°C

Gastronomia: predilige le carni rosse, adatto ad accompagnare i piatti tipici maremmani e i formaggi stagionati.

