

Bartali
Casa fondata nel 1927



Rosso Toscano Pietralsole

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Pietralsole.
- DENOMINAZIONE: Toscana Rosso I.G.T.
- 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 6 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino brillante.
- PROFUMO: Persistente con lievi sentori di viola e frutta fresca.
- GUSTO: Rotondo e armonico, buon corpo e tannini morbidi.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.