

Denominazione	Rosso Toscano
Uvaggio	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Fermentazione	in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata
Macerazione	20/25 giorni
Affinamento	18/24 mesi in barriques di rovere francese
Temperatura di servizio	18° C

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sprigiona aromi di ciliegia matura, menta, albicocca, confettura, con lieve sottofondo vanigliato. Al gusto offre un sapore pieno, sobrio e intrigante con un sentore di cioccolata e frutta matura.

Abbinamento:

Ottimo abbinato a primi piatti non troppo speziati, funghi porcini, tartufo, carni rosse arrostiti o alla griglia, trova il complemento ideale nella bistecca alla fiorentina.

Pieve del Nero



Name	Rosso Toscano
Grapes	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Fermentation	in controlled-temperature, stainless steel vats
Maceration	20/25 days
Fining	18/24 months in French oak barriques
Serving temperature	18° C

Organoleptic characteristics:

Deep, ruby-red colour with purple hues. This wine releases aromas of ripe cherry, mint, apricot, confiture, with a slight vanilla background. Full, sober, intriguing taste with a hint of chocolate and ripe fruit.

Serving suggestions:

Excellent with mild first courses, porcini mushrooms, truffle, roasted or grilled red meat, ideal with "Florentine" T-bone steak.

Denominazione	Chianti D.O.C.G.
Uvaggio	Sangiovese
Fermentazione	in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata
Macerazione	10/15 giorni
Affinamento	12/14 mesi in botti e barriques in legno di rovere francese
Temperatura di servizio	18° C

Caratteristiche organolettiche:

Il colore rosso rubino tende ad assumere sfumature granato con l'invecchiamento. All'olfatto rivela un aroma speziato con profumo di marasca e mela cotta. Il sapore è pieno e armonico, giustamente tannico, con sentori di frutti di bosco, albicocca e menta.

Abbinamento:

Si accompagna bene sia ai primi piatti, che alle carni rosse e bianche, ottimo con arrosti, brasati, frutta secca e formaggi.

Capofila

€



Name	Chianti D.O.C.G.
Grapes	Sangiovese
Fermentation	in controlled-temperature, stainless steel vats
Maceration	10/15 days
Fining	12/14 months in French oak barriques
Serving temperature	18° C

Organoleptic characteristics:

The ruby red colour verges on gamet with aging. Spicy aroma to the nose, with scents of marasca cherry and baked apple. Full, harmonious taste, rightly tannic, with traces of wild berries, apricot and mint.

Serving suggestions:

Pleasant with first courses, red and white meat, excellent with roasts, braised meat, dry fruit and cheese.

Denominazione	Rosso Toscano
Uvaggio	Sangiovese
Fermentazione	in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	8/10 mesi in botti di rovere di Slavonia
Temperatura di servizio	18° C

Caratteristiche organolettiche:

Il colore rosso rubino tende al granato con l'invecchiamento. All'olfatto risulta molto speziato con un aroma di mela matura. Il sapore è giustamente tannico ed equilibrato.

Abbinamento:

Ottimo da accompagnare a primi piatti, carni rosse e bianche, bolliti e carni in umido, formaggi.

Primavigna

€



Name	Rosso Toscano
Grapes	Sangiovese
Fermentation	in controlled-temperature, stainless steel vats
Fining	8/10 months in Slavonia oak barriques
Serving temperature	18° C

Organoleptic characteristics:

The ruby red colour verges on gamet with aging. Very spicy to the nose, with an aroma of ripe apple. Rightly tannic, balanced taste.

Serving suggestions:

Excellent with first courses, red and white meat, boiled and stewed meat, cheese.

Denominazione	Bianco Toscano
Uvaggio	Trebbiano
Fermentazione	in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	8/10 mesi in barriques
Temperatura di servizio	12/14° C

Caratteristiche organolettiche:

Dal colore giallo dorato, presenta sentori floreali e di frutta secca. Al palato rivela un sapore mieloso e sapido.

Abbinamento:

Ideale per piatti a base di pesce, crostacei, uova, formaggi.

L'Oro dei Mori €



Name	Bianco Toscano
Grapes	Trebbiano
Fermentation	in controlled-temperature, stainless steel vats
Fining	8/10 months in barriques
Serving temperature	12/14° C

Organoleptic characteristics:

A wine with a golden yellow colour, scents of flowers and dry fruit, and a honeyed, sapid touch to the palate.

Serving suggestions:

Ideal for dishes of fish, shellfish, eggs, cheese.