CANTINA
LaSelva
Cultura Bio dal 1980

AVORIO ROSSO TOSCANO IGT 2023 0,75L



Caratteristiche:

Vitigno:	Sangiovese, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	15.000
Temperatura di consumo:	16C - 18C
Alcool:	13,5%
Zuccheri residui:	0,54 g
Acidità:	4,91 g/l
pH:	3,69
Conservazione:	3 - 4 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, !Qualitaet - Standard.EU-Öko-Verordnung (Qualitaet_Standard)
Vinificazione:	ogni varietà di uva viene raccolta al giusto grado di maturazione e i grappoli, dopo essere stati diraspati e delicatamente pigiati, vengono vinificati in vasche d’acciaio inox a temperatura controllata. La durata della fermentazione alcolica e la quantità dei rimontaggi variano in base alle caratteristiche della varietà e dell’annata. Dopo la fermentazione alcolica il vino affina in vasche d’acciaio dove viene lasciato maturare prima dell’imbottigliamento al fine di incrementare freschezza e aromaticità.
Note organolettiche:	Struttura tannica fine e dinamica gustoso e elegantemente fruttato.
Abbinamenti:	Ottimo abbinati a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse e piatti speziati.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	*8018759002420*