

ROSSO DI PAOLO IGT



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

14- 16° C



VITIGNO/

GRAPE

100% Ciliegolo



COLORE/

COLOR

Rosso rubino intenso/

Intense ruby red



Un piacevole rosso che richiama il colore e l'aroma caratteristico delle ciliegie. Note secondarie erbacee e speziate di pepe nero che arricchiscono quelle primarie fruttate riconducibili alle amarene. È un vino dal corpo caldo e ampio, supportato da una buona acidità e tannini lineari.

A clear reminder of the color and characteristic aroma of cherries. The herbaceous and spicy secondary notes of black pepper enrich the primary fruity notes typical of the black cherries. It is a wine with a warm and full body, supported by good acidity and linear tannins.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L

ROSSO DI PAOLO IGT

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

| | |
|--|--|
| VINO / WINE: | Rosso di Toscana IGT |
| COLORE / COLOR: | Rosso rubino di media intensità <i>Medium ruby red</i> |
| VITIGNO / GRAPE: | 100% Ciliegiole |
| ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA: | Toscana <i>Tuscany</i> |
| SUOLO / SOIL: | Argiloso / <i>clay</i> |
| CLIMA / CLIMATE: | Mediterraneo / <i>Mediterranean</i> |
| VINIFICAZIONE/ VINIFICATION: | In acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 8-10 giorni <i>In stainless steel vats with 8-10 days of maceration at controlled temperature</i> |
| INVECCHIAMENTO/ AGEING: | In acciaio da 30hl. <i>In 30hl stainless steel tuns</i> |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/ BOTTLE AGEING | 3 mesi 3 months |
| ALCOL / ALCOHOL | Da 13 % a 13,5% |
| CONSERVAZIONE/ STORING: | in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. Vino da breve invecchiamento <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. Wine of short aging</i> |
| ABBINAMENTI CONSIGLIATI RECOMMENDED PAIRING | <i>si sposa perfettamente con le carni rosse, ma è un ottimo accompagnamento per primi e secondi piatti importanti</i> <i>It is perfect with red meat, but is also a very good choice for first courses and formal second course dishes</i> |

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 Maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).