

19 GIULIO 25 STRACCALI



TOSCANA ROSSO Indicazione Geografica Tipica

L'azienda vitivinicola Straccali è stata fondata nel 1925 da Giulio Straccali, esperto enologo, agricoltore, imprenditore e produttore di vino con un grande sogno nel cassetto: far scoprire attraverso i suoi vini i profumi, i colori e i sapori della terra toscana. Oggi il progetto originale continua sotto la sapiente guida della famiglia Zingarelli.

Varietà delle uve

Principalmente Sangiovese (min. 85%) con piccole quantità di Merlot e Cabernet Sauvignon. Le uve provengono tutte da vigneti allevati in Toscana.

Tecnica di produzione

Prodotto con una selezione di uve ben mature, dopo una macerazione del mosto sulle bucce di 10-12 giorni a temperatura controllata, il vino affina in tini di acciaio e cemento prima di essere imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante con riflessi porpora

Profumo: intensi profumi di frutta rossa matura.

Sapore: fresco, fruttato e ben equilibrato, di buona struttura e con un finale piacevolmente morbido.

Consigli del produttore

Vino versatile da consumarsi anche da solo e che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche come primi piatti e carni bianche e rosse. Servire ad una temperatura di 16°-18°C.

Grad. Alcolica media: 13,00% vol

0,75 l