



Cristale

Maremma Toscana Rosso

Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: Loc. Campagnatico/GR

Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet 5% e Merlot 5%

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: Ultima decade di settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri

Affinamento: Botti d'acciaio

Colore: Rosso rubino con gradevoli riflessi violacei

Olfatto: Vinoso e fresco

Gusto: Armonico, equilibrato e piacevolmente fruttato

Temperatura di servizio: 13°C - 18°C