



VILLA S. ANDREA

Vermiglione IGT Toscana Rosso

Generelle Eigenschaften

Abc IGT Toscana Rosso



Sangiovese 80%, Merlot 10%, Colorino 10%.



Anbaugebiet: Zentraltoskana.



Die Weinberge befinden sich auf 250-300m Höhe. Der hier typische Boden, reich an Schiefer-Ton (galestro), verleihen diesem Wein einen edlen, kräftigen Körper.



Die Weinherstellung findet in Zementbehältern statt; die Maischgärung dauert 15 Tage.

Ausbau: Nach der Fermentierung setzt der Wein seinen Reifungsprozess bei kontrollierter Temperatur für weitere 6 Monate in Stahltanks fort.

Flaschenlagerung: 3 Monate.



Organoleptische Eigenschaften



Intensiv leuchtendes Rubinrot



Intensiver Duft nach Beeren und reifen Früchten.



Frischer, körperreicher ausgewogener Geschmack.



Serviertemperatur: 16-18 °C.



Empfohlen zu italienischen ‚antipasti‘, Grillfleisch, Braten, und mittelaltem Käse.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

I - 50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefon: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Symbole: «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
