



VILLA S. ANDREA

Vermiglione IGT Toscana Rosso

Caratteristiche generali

Abc IGT Toscana Rosso



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



Il vino proviene dal territorio della Toscana centrale.



I vigneti che producono questo vino sono collocati a un'altitudine di 250-300 m s.l.m..

I terreni, ricchi di alberese e galestro, suoli caratteristici della Toscana centrale, rendono questo vino elegante e di buona struttura al tempo stesso.



La vinificazione si svolge nella sua totalità in vasche di cemento a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di 15 giorni.

Dopo il processo fermentativo, il vino continua il suo periodo di maturazione in acciaio inox, a temperatura controllata, per ulteriori 6 mesi.

Successivamente all'imbottigliamento, segue un periodo di affinamento per un minimo di 3 mesi.



Caratteristiche organolettiche



Colore rosso rubino, intenso, brillante.



Profumo vinoso, intenso, note di piccoli frutti rossi maturi.



Gusto fresco e di buon corpo, armonico ed elegante.



Servizio a 16-18°C.



Si accompagna ad affettati, carni alla griglia, arrostiti, carni alla griglia, formaggi semistagionati.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

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

Telefono: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Icons: «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
