



TENUTA
SAN VITO

MADIERE - TOSCANA IGT ROSSO



Nome Madiere

Tipologia Toscana Igt Rosso

Uvaggio Sangiovese 60% - Cabernet 30% - Merlot 10%.

Vendemmia Nel mese di Ottobre, in epoche differenti a seconda dei vitigni.

Vinificazione Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni e rimontaggi periodici giornalieri per vari giorni.

Affinamento Maturazione in barriques di rovere francese Allier, per almeno 12 mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica; successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino carico; profumo intenso e persistente con sentori di piccoli frutti rossi e spezie; gusto armonico ed equilibrato, vino di grande carattere di buona longevità.

Abbinamenti gastronomici Adatto con tutti i piatti a base di carne rossa, arrosti e brasati indicato per le preparazioni in umido, ottimo con la cacciagione.