

BOTTACCIO ROSSO IGT – MERLOT

Denominazione: Rosso Toscana IGT

Vitigno: Merlot 100%

Suolo: Terreno con tessitura franco sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso
Fermentazione: in tonneaux da 500 litri con follatura manuale

Affinamento: per 12 mesi in barrique di rovere allier e in bottiglia per 12 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature viola

Note organolettiche: frutti del sottobosco e speziatura erbacea

Gradazione alcolica: 14%

