

# FIORE DI MAGGIO

## ROSSO



### VINO ROSSO I.G.T.

Indicazione geografica tipica

### AREA GEOGRAFICA

Siena

### TIPO DI TERRENO

Argilla

### VITIGNO

Sangiovese 100%

### VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

### MATURAZIONE

7 mesi in in tanks d'acciaio

### AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

### CONSERVAZIONE

3 anni

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

### ACCOSTAMENTI

Vino che si abbina perfettamente a qualsiasi portata. Indicato per zuppe toscane, salumi, formaggi.

*Come un delicato fiore appena sbocciato, il vino si presenta fresco e aromatico come la vita appena nata. Limpidi riflessi porpora ci accompagnano nel mondo della frutta rossa croccante, della ciliegia e dei frutti di bosco, con profumi ampi, intensi e travolgenti. Vino schietto e beverino, ammalia i sensi con elegante equilibrio, risuonando in bocca come un allegro canto per la sopraggiunta primavera.*