



TRINCERONE

Tipologia

Vino Rosso di Toscana I.G.T.

Zona di produzione

Comune di Montepulciano

Uvaggio

Merlot in prevalenza, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Sistema di allevamento

Guyot

Resa

60 q.li/ha

Vinificazione ed invecchiamento

Vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tra i 24 e 28 °C. Macerazione sulle bucce per 20-25 gg. Rimontaggi quotidiani e déstage ad inizio e metà fermentazione. Affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 lt.

Abbinamento

Piatti molto strutturati, si adatta perfettamente a paste saporite, risotti mantecati, carni rosse grigliate o stufate, selvaggina al forno o in umido, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18°C

Produzione in n. di bottiglie

6.000