



# BOTTI

## IGT Toscana Rosso

### Appellation

IGT Tuscan Red

### Grapes

100% Sangiovese

### Territory

From a single 55-year-old vineyard at an altitude of 300mt, with clay and limestone soil.

### Fermentation and ageing

Fermentation in steel and ageing for 12 months in French oak barrels and tonneaux.

### Tasting

Bright purple red, lively. On the nose, wild berries, flowers, tobacco, liquorices and a delicate balsamic note. Structured, fine and elegant in the mouth. Perfect for ageing.

### Pairings

Matured cheeses, blue cheeses, simple and processed meats.

### Serving temperature

18°C

### Denominazione

IGT Rosso Toscana

### Uvaggio

100% Sangiovese

### Territorio

Da un unico vigneto di 55 anni a 300mt di altitudine, con terreno argilloso e calcareo.

### Fermentazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese e tonneaux.

### Degustazione

Rosso porpora acceso, vivace. Al naso, frutti di bosco, fiori, tabacco, liquirizia e una delicata nota balsamica. In bocca strutturato, fine ed elegante. Perfetto per l'invecchiamento.

### Abbinamenti

Formaggi stagionati, erborinati, carni semplici e lavorate.

### Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it