



IL SANTO

IGT Toscana Rosso

Appellation

IGT Tuscan Red

Grapes

100% Mammolo

Territory

From a single vineyard with clay and limestone soil, at an altitude of 400 mt.

Fermentation and ageing

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

Tasting

Light ruby red, elegant and not very viscous, almost transparent. On the nose fresh red fruits and pleasant balsamic and liquorices notes. In the mouth fresh and elegant, dynamic and intense.

Serving temperature

18°C

Denominazione

IGT Rosso Toscana

Uvaggio

100% Mammolo

Territorio

Da un unico vigneto con terreno argilloso e calcareo, ad un'altitudine di 400 metri.

Fermentazione e affinamento

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

Degustazione

Rosso rubino chiaro, elegante e poco viscoso, quasi trasparente. Al naso frutti rossi freschi e piacevoli note balsamiche e di liquorizia. In bocca fresco ed elegante, dinamico e intenso.

Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli
Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy
info@aziendaagricolacincinelli.it