



# L'AVANZO

## IGT Toscana Rosso

### Appellation

IGT Tuscan Red

### Grapes

70% Sangiovese 30% Mammolo

### Territory

Clayey and calcareous, at 250m altitude.

### Fermentation and ageing

Fermentation in steel and maturation partly in cement and steel and a small part in big barrel for 12 months.

### Tasting

Bright purplish red .  
Fresh cherries and undergrowth fruit on the nose.  
Direct, vertical, fresh and quite structured in the mouth. Very delicate tannins.

### Pairings

Cold meats, hors d'oeuvres, fresh cheeses, first and second courses not too persistent.

### Serving temperature

18°C

### Denominazione

IGT Rosso Toscana

### Uvaggio

Sangiovese 70% Mammolo 30%

### Territorio

Argilloso e calcareo, a 250m di altitudine.

### Fermentazione e affinamento

Fermentazione in acciaio e affinamento parte in cemento e acciaio ed una piccola parte in botte grande per 12 mesi.

### Degustazione

Rosso porpora acceso . Al naso ciliegie fresche e frutta di sottobosco. In bocca diretto, verticale, fresco e abbastanza strutturato. Tannini molto delicati.

### Abbinamenti

Affettati, antipasti, formaggi freschi, primi e secondi non troppo persistenti.

### Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it