



YARO IGT Rosso di Toscana

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma ricco e penetrante, speziato e floreale, ben integrato da frutti a bacca rossa.

Al sapore subito pieno e corposo, mai aggressivo, finale asciutto, sapido e persistente.

VITIGNI: Cabernet Franc e Merlot

TERRENO: Esposto a sud-est ad una altitudine di circa 350 - 380 mt slm. Molto ricco in scheletro, prevale l'alberese, calcareo, su base mediamente argillosa

VINIFICAZIONE: In vasche inox a temp. controllata, macerazione sulle bucce per 25/30 giorni.

MATURAZIONE: Tonneaux e barriques di 1° e 2° passaggio per 24 mesi.

AFFINAMENTO: In bottiglia 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: Arrosto, cinghiale e carni rosse in umido. Ottimo con formaggi stagionati.