



YARO
Rosso di Toscana

Colore rosso rubino denso con riflesso violaceo, tendente al granato con l'invecchiamento. Odore 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-ovest 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 per 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

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