

TOSCANA I.G.T. SUPERTUSCAN GRE.CAM



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Toscana I.G.T.

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

Sangiovese 85% Cabernet 10% Merlot 5%

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Ottobre / October

In fermentini di acciaio inox

In stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In grandi botti e barriques per almeno 6 mesi

In big oak and barriques for minimum 6 months

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

14,0 %

Zuccheri / Sugar g./lt

2,0

Acidità tot. Acidity g./lt

5,10

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

93

Confezionamento/ Packing

Bordolese 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

5000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine /Altitude

150 – 200 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Il Toscana I.G.T. della cantina "Gre.Cam.", si presenta di un colore rosso rubino brillante, Al naso profumi intensi e caratteristici, con sentori fruttati e leggere note di legno. Al palato è gentile ed armonioso, con aromi di prugna e ciliegia, morbido e rotondo. Ideale con la cucina mediterranea, arrosti e formaggi mediamente stagionati.

TASTING NOTES

Bright ruby red color.

Intense and characteristic bouquet, oak and fruit scent

Taste: Gentle and harmonious, flavor of cherry and plum, fruity with oak finish.

Ideal with all Mediterranean dishes, roast, game meat and spicy cheese.

Serving temperature: 18 – 20 °C.