



# ROSSO DEI TEMPLARI

IGT TOSCANA  
ROSSO



## FICHE TECHNIQUE

**Type de vin:** IGT Toscana Rosso

**Cépages :** Cabernet et Merlot

**Terrain :** En colline

**Système de culture:** Guyot

**Vinification:** Traditionnelle en rouge, avec de fréquents remontages et délestages pour mieux extraire les couleurs et les substances polyphénoliques, avec macération de 10-15 jours

**Couleur:** Rouge groseille

**Notes olfactives et gustatives:** Notes de fruits rouges mûrs et arôme intense de sous-bois et notes herbacées

**Structure:** Moyenne plus

**Température de service:** Ambiante

**Élevage :** En fûts de 5 hl.

**Commercialisation:** Au moins 9 mois après les vendanges

**Degré alcoolique:** 13 degrés

