



Verruzzo Rosso Toscana IGT
annata 2020



ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

VITIGNO: 40% Merlot, 25% Cabernet Franc
25% Cabernet Sauvignon, 10% Sirah

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 gradi

CARATTERISTICHE: Colore rubino intenso
con riflessi cremisi sull'unghia.

Al naso bella esplosione di ciliegia
ribes nero, lampone, peperone rosso
con tocchi di lillà e scatola di sigari.

Al palato ingresso fresco e rotondo
evolve su trame di ribes nero, prugna
mirtillo e pepe bianco, con finale
di pomodoro e sottobosco.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche
di acciaio inox.

Fermentazione naturale.

Procedura 100% a caduta.

Affinamento di 12 mesi in barrique
di rovere francese.

Nessuna chiarificazione
leggera filtrazione

CASA VITIVINICOLA: Monteverro



V
e
r
r
u
z
z
o

R
o
s
s
o

T
o
s
c
a
n
a

I
G
T

G
r
a
d
a
z
i
o
n
e

13.5%

Appuntamento di venerdì 27 ottobre