



Crognolo Toscana IGT 2020

Tenuta Setteponti

Tipo	Vino rosso
Origine	Grappa, Toscana
Produttore	Tenuta Setteponti Arezzo
Classificazione	IGT
Maturazione	per 16 mesi in francese. Barrique. Poi altri 6 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 6 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 10 %, Sangiovese 80 %
Articolo n.	15302720

Annotazioni

Il "Crognolo" prende il nome da un arbusto diffuso sui Sette Ponti, il corniolo (Cornus). È costituito principalmente da Sangiovese, la tradizionale varietà toscana in grado di produrre vini eleganti e longevi. L'affinamento in rovere conferisce a questo vitigno ulteriore complessità.

Abbinamenti

Carni rosse brasate, selvaggina, coniglio, faraona all'aceto balsamico.

Note di degustazione

Perfetta, potente eleganza di un grande vino rosso toscano. Rosso rubino, dal profumo ampio, caldo e speziato con sfumature di vaniglia e caffè. Si possono gustare i frutti densi e scuri, fini aromi tostati e di tabacco che accompagnano il finale.