



Perlatto del Bosco IGT Rosso Toscana 2021

Tua Rita

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Tua Rita Suvereto
Classificazione	IGT
Maturazione	Barrique usate per 12 mesi
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Sangiovese
Articolo n.	15402721

Annotazioni

Il Perlatto del Bosco è un vino più tradizionale poiché è costituito in gran parte dal tipico vitigno toscano Sangiovese. Dopo la raccolta, avvenuta nella prima e terza settimana di settembre, segue una tradizionale fermentazione del mosto di 18 giorni. La maturazione di 15 mesi avviene poi in barrique francesi di doppio e triplo passaggio. finale lungo.

Abbinamenti

Si sposa bene con carni rosse, selvaggina e pollame, nonché con formaggi di montagna ben stagionati.

Note di degustazione

Vino pregiato con una profondità accattivante. Fragrante con profumi di lillà e ginestra, poi ciliegia e mora. Succoso e lungo al palato con tannini eleganti e levigati.