



TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

COLORINO CASAMAGGIO

TOSCANA COLORINO IGT

Scheda Tecnica



- *Paese di origine:* Italia
- *Regione vinicola* Toscana
- *Denominazione* Toscana Rosso IGT
- *Varietà:* Colorino
- *Tipologia terreno:* Alberese
- *Altitudine Vigneto:* 380 metri s.l.m..
- *Produzione uva:* 40 quintali ha
- *Vinificazione:* Tradizionale in acciaio per 7 giorni, a temperatura controllata
- *Fermentazione malolattica:* In acciaio
- *Affinamento:* In legno botti da 25HL di rovere di Slavonia per 12 mesi
- *Colore:* Rosso rubino intenso.
- *Olfatto:* intenso e ampio, ricco di sfumature balsamiche e floreali,
- *Gusto:* morbido e sapido, con tannini ben integrati, elegantemente presenti. Di lunga persistenza.
- *Conservazione:* vino adatto all'invecchiamento.
- *Abbinamento:* secondi piatti importanti, a base di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.
- *Temperatura di servizio:* 16°gradi