

## LE CAPANNELLE

Principalmente Sangiovese, Merlot y Syraz de las asoladas colinas de la Meremma Toscana. Este vino tinto antes de ser embotellado madura en madera por nueve meses. Se presta a envejecer si está bien conservado.

### Denominación

Maremma Toscana Rosso I.G.T.

### Uvas

Sangiovese, Merlot y Syrah

### Terreno

Barro, caliza, yeso.

### Técnica de vinificación

Uvas vendimiadas a mano y vinificadas con maceración con sus cáscaras.

Después de la fermentación se envejece en madera, en grandes barriles de 32 Hl., tonneaux y barricas por nueve meses. Se embotella después de unos meses en acero.

### Características organolépticas

Color rojo rubí intenso, perfume rico fruta roja madura. Sabor frutado, redondo y armónico, ligeramente especiado.

**Alcohol** 13,50%vol

### Maridaje y servicio

Se acompaña perfectamente con carnes rojas guisadas y con carne de caza. Servir a 18-20° C en amplias copas.

