

## CASAIA

**Color rojo rubí intenso y matices púrpura, perfume rico y persistente de fruta roja con un ligero toque de especias. Sabor frutado y armónico, ligeramente especiado y ligeramente tánico.**

### Denominación

Toscana Rosso I.G.T.

### Uvas

Sangiovese y Cabernet Sauvignon

### Terreno

Barro, caliza, yeso.

### Técnica de vinificación

Uvas vendimiadas en la segunda mitad de septiembre. Se vinifica macerado con sus cáscaras. Después de la fermentación parte del vino se madura unos meses en grandes barriles de madera; lo demás se madura en acero. Se embotella a principio del verano.

### Características organolépticas

Color rojo rubí intenso y matices púrpura, perfume rico y persistente de fruta roja con un ligero toque de especias. Sabor frutado y armónico, ligeramente especiado y ligeramente tánico.

**Alcohol** 13 %vol

### Maridaje y servicio

Se marida muy bien con carnes rojas asadas y carne de caza. Se sirve en copas grandes a 18-20° C.

