



TENUTA
SCRAFANA



BERULFO

Toscana IGT Rosso

2017



VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

VINIFICAZIONE/MATURAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono vinificate separatamente in serbatoi di cemento e acciaio inox ad una temperatura controllata di 25 °C. La macerazione ha una durata media di 20 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e délestage mirati ad una maggiore estrazione.

A fine fermentazione malolattica segue affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino intenso, quasi profondo con riflessi rubino-violacei.

Bouquet che denota complessità formata da aromi fruttati di ribes, prugna rossa, floreali di viola e sambuco, con un finale speziato dai sentori di pepe nero

Sapore ricco e pieno, avvolgente, vellutato e caldo ben equilibrato da freschezza e da trama di tannini morbidi ben integrati e non invadenti che gli conferiscono carattere e personalità. Chiude con una lunga persistenza gusto-olfattiva su note balsamiche fini ed eleganti.

CONTENUTO ALCOLICO

14 % vol.

ABBINAMENTI

Arista di maiale, stracotto di manzo con polenta, Pecorino di Pienza stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

16 - 17 °C

TIPO DI CALICE

Calice con coppa ampia.