



TENUTA  
SCRAFANA



BERULFO

Toscana IGT Rosso

2018



#### 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 botti di rovere francese per 24 mesi.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet intenso, profumi molto eleganti e raffinati con note floreali e fruttate con note di ribes e sottobosco di bosco seguono sentori speziati, supportati da note balsamiche. Il sapore è pieno con un corpo equilibrato con tannini preponderanti che riducono la percezione di morbidezza ma che indicano un grande potenziale futuro. Vino armonioso, di carattere e personalità. Chiude con una lunga persistenza su note di freschezza e spezie.

#### CONTENUTO ALCOLICO

14,5 % vol.

#### ABBINAMENTI

Lonza di maiale al cartoccio, faraona al vino rosso, piccioni in casseruola, brasato di manzo.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

16 - 18 °C

#### TIPO DI CALICE

Calice con coppa grande allungata.