



## BERULFO

### Toscana IGT Rosso

2017

---

#### VINIFICAZIONE

*Le uve raccolte a mano vengono vinificate separatamente in serbatoi di cemento e acciaio inox a 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 a una maggiore estrazione.*

#### MATURAZIONE

*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.*

#### 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.*

---