



TENUTA  
SCRAFANA



## SARROCCHINO

*Toscana IGT Sangiovese*

2017



### VITIGNO

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 25 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi quotidiani e délestage mirati ad una maggiore estrazione.

A fine fermentazione malolattica segue affinamento in legno, con barriques e botti grandi di rovere francese per 30 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE/ANALISI SENSORIALE

Vino rosso rubino con lievi sfumature granato, limpido con archi presenti.

Bouquet immediato con piacevoli ed eleganti note floreali di viola, mora, prugna nera e ciliegia, accompagnate da sentori speziati e note dolci di tabacco.

In bocca è avvolgente grazie ad una grande struttura e freschezza in buon equilibrio con i tannini presenti ma per nulla invadenti, percorre il palato con dinamismo per finire in una lunga persistenza, con spiccate note vegetali e piccanti.

### CONTENUTO ALCOLICO

14 % vol.

### ABBINAMENTI

Cotoletta alla milanese, coniglio in umido alle olive, agnello al forno, formaggi stagionati, sigaro toscano.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO A TAVOLA

14 - 16 °C

### TIPO DI CALICE

Calice a coppa aperta, medio-grande.