



MARCHESATO DEGLI ALERAMICI

SCHEMA TECNICA

ALERAMICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Tipologia: Vino rosso.
Type of wine: Red wine.

Uvaggio: Sangiovese
Cabernet Sauvignon

Grape Variety: Sangiovese
Cabernet Sauvignon

Sistema Allevamento: cordone speronato.
Vignard production system: spurred cordon.

Vinificazione: 12 giorni con macerazione su bucce.
Alcoholic fermentation: 12 days on the skins.

Invecchiamento: 3/6 mesi.
Ageing: 3/6 month.

Tipo di legno: rovere di Slavonia di 10 hl.
Barrels: oak from Slavonia 10 hl.



ALERAMICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

Esame organolettico: Il Sangiovese nel periodo di affinamento in botti di rovere, diventa un vino di color rubino intenso con sfumature porpora, dal sapore asciutto, caldo, vivace, un po' tannico, raffinato ed aromatico, di gradevole struttura e di buona persistenza aromatica. I profumi freschi del frutto si mescolano con i sentori derivanti dall'affinamento in legno, vaniglia e note di mandorla tostata. Il Cabernet dona una rotondità più marcata attenuando la tannicità tipica del sangiovese.

Organoleptic test: Sangiovese in the period of refine in oak's barrel, it becomes a wine of intense ruby colour with purple shade, dry, warm and bright, lightly tannic, aromatic length with agreeable structure. The cool scents of the fruit blend themselves with fragrance that derives from the barrel refinement, vanilla and note of toasted almond. The Cabernet give a roundness most pronounced that mitigate the tannin taste typical of Sangiovese.

Abbinamenti: questo vino è particolarmente indicato per accompagnare la tavola di tutti i giorni e anche molto indicato per essere degustato lontano dai pasti. Si sposa perfettamente con la maggior parte dei primi piatti a base di carne, formaggi stagionati o semi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo e di servirlo a temperatura compresa tra gli 18° ed i 20°.

Combination: This wine goes especially well for every day consumption and it is suitable to be taste between meals.

It's really ideal with the most of meat for important first course, matured or semimatured cheeses.

We advice you to open the bottle one hour before serving and to drink it at a temperature of between 18°-20° C.

Formati disponibili/Size 0,75 litri

Marchesato degli Aleramici a r.l.
Podere Il Galampio, 376 - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Azienda - Tel. 0577-816007
Fax 0577-839030

EMAIL info@marchesatodeglieramici.it

ALERAMICO ROSSO I.G.T. TOSCANA

