

VINO TINTO

Itascafe



PESANELLA – TOSCANA IGT – SUPERTUSCAN



TIPOLOGÍA

Vino tinto seco



UVA

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese



AROMA

A clavo de olor y notas balsámicas, con grosella y arándano



GUSTO

Suave a la entrada, de acidez fresca y taninos finos, elegante y persistente



COLOR

Rojo intenso y profundo, con reflejos púrpura



GRADO ALCOHOL

13,5% vol.



T° DE SERVICIO

18 – 20 °C



CAPACIDAD

750 ml



PROCESO

Vinificado en cemento con 20 días de maceración. Afina 18 meses en barriques y tonneaux



CASTELLO MONTERINALDI

Radda in Chianti (SI), Toscana, ITALIA

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO