

## Rossetto Rosso



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Toskania
<b>APELACJA</b>	Toscana IGP
<b>SZCZEP</b>	Sangiovese
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Różowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Aromatyczne z nutami owoców truskawki, poziomki, suszone figi, dojrzałe wiśnie. Dużo treści jak na różowe wino.

### Smak:

W smaku zbalansowane, z chrupiącą owocową kwasowością. Długi posmak i dużo treści jak na różowe wino.

### Potrawy:

Moussaką, makaron puttanesca

Wyspia Giglio mieści się na archipelagu wysp toskańskich. Jest skalista i z każdej jej strony widać morze. Rodzina Carfagna założyła winnicę w 1999 roku. Mieszkają na wyspie w nieużywanym wiatraku, z rozległymi widokami na Morze Śródziemne, Elbę i Korsykę. Francesco - z wykształcenia profesor matematyki - postanowił odzyskać i uprawiać starożytne, autochtoniczne szczepy na stromych zboczach Giglio. Dzięki jego ciężkiej pracy dziś uprawia 4hektary - Ansonaco i Sangiovese. Nie używa żadnych środków chemicznych, fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, wina nie są klarowanie, filtrowane oraz stabilizowane przed butelkowaniem.