

Rossetto Rosso



| | |
|-------------------------------|---|
| KRAJ | Włochy |
| REGION | Toskania |
| APELACJA | Toscana IGP |
| SZCZEP | Sangiovese |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,0 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Różowe |
| POJEMNOŚĆ | 750 |
| CERTYFIKATY | 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:

Moussaka, 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 4 hektary - Ansonaco i Sangiovese. Nie używa żadnych środków chemicznych, fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, wina nie są klarowane, filtrowane oraz stabilizowane przed butelkowaniem.