

## Cretum Rosso IGT Toscana



**UVE DI PROVENIENZA:** 34% Sangiovese 33% Merlot  
33% Cabernet Sauvignon

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 quintali.

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:**  
Castelnuovo Berardenga (Siena).

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:**  
Vigneti collinari ( 300/320 metri slm ) nella zona del  
Chianti, esposizione Sud.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Ottenuto da una  
rigorosa selezione dei migliori grappoli dei tre vitigni  
nei vigneti di proprietà a pochi chilometri di distanza  
dalla zona delle Crete Senesi (da qui l'assonanza col  
nome Cretum). Un processo tradizionale ma rigoroso,  
di fermentazione in rosso accompagna separatamente  
le varietà componenti, per circa 20 giorni (compresa  
la macerazione) fino all'ottenimento del blend finale  
che successivamente passa una breve fase di  
affinamento in tonneau al fine di donare complessità  
al prodotto finale.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**  
Colore rubino vivo, profumo di frutta rossa matura.  
Palato vivo ben distribuito con fini tannini e ottima  
vena fruttata.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Paste ben condite, carni  
alla griglia, arrosti e formaggi mediamente stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C.

**FORMATI DISPONIBILI:** Bottiglia l. 0,75