



SCHEDA TECNICA

Campo del Pari

IGT Toscana Rosso

Vitigni: Merlot 70 – 80% Itri vitigni a bacca rossa 30 -20%

Grado alcolico: 13,5° – 14,5°

Acidità totale: 5 – 6 gr./l.

Affinamento: 12 mesi in barrique – 4 mesi in tini di cemento e 12 mesi in bottiglia

Estensione vigneto: 1 ettaro

Altitudine: 200 m s.l.m.

Suolo: Argille lacustri miste ad acciottolato da disgregazione di terreno effusivo

Abbinamenti: Torta di verdure e crostini toscani – Tagliatelle al ragù di fagiano, Risotto allo zafferano – Carni alla griglia, Brasato di manzo, Baccalà in umido – Cantal e Toma di Savoia