

# "Marcantu' "

## Montescudaio Rosso I.G.T.

<b>Regione</b>	Toscana
<b>Territorio</b>	Colline di Montescudaio
<b>Vendemmia</b>	Esclusivamente manuale, con la raccolta dei grappoli in cassetta
<b>Vitigni</b>	<i>Merlot, Syrah.</i> Le uve provengono dai vigneti della Fattoria, situati sui pendii delle colline che circondano Montescudaio, coltivati su terreno di medio impasto, tendente al sabbioso, calcareo, ben drenato
<b>Vinificazione</b>	In rosso, a temperatura controllata non superiore ai 30°C, per 15-20 giorni; malolattica effettuata in acciaio
<b>Caratteri sensoriali</b>	<b>Vista:</b> colore rosso rubino intenso. <b>Olfatto:</b> profumo caratteristico e speziato. <b>Gusto:</b> dal sapore asciutto, di buona corposità
<b>Gastronomia</b>	Può essere servito a tutto pasto, si abbina bene ai piatti di carni rosse, salumi e formaggi stagionati
<b>Temperatura</b>	Per la degustazione si consiglia una temperatura di servizio di 20°C
<b>Conservazione</b>	Ha una vita media di 3 - 4 anni, se conservato in ambiente ottimale, quali cantine fresche, al riparo dalla luce