

F

F

SANGIOVESE | **TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET SAUVIGNON

• B • S • T •

F

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE



B.S.T.

SANGIOVESE E CABERNET SAUVIGNON

Toscana IGT

L'IDEA

Sono denominati BABY SUPER TUSCAN perché, a differenza dei loro cugini "Senior" Super Tuscan, affinano esclusivamente in acciaio, tecnica che rende questi vini piacevoli, freschi e di pronta beva, caratterizzati da note fruttate e morbidi al gusto

L'UVA

Vitigni: Sangiovese 55% - Cabernet Sauvignon 45% provenienti dalle nostre tenute

IN CANTINA

Vinificazione: le uve vengono raccolte al raggiungimento della perfetta maturazione. La fermentazione a 28°C e la macerazione sulle bucce avvengono in acciaio

Maturazione: sempre in acciaio, è caratterizzata da travasi molto frequenti e ossigenanti

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia

IL VINO

Degustazione: rosso intenso giovanile con riflessi leggermente violacei; al naso amarena, frutta rossa di sottobosco, mirtilli, ribes maturi, franco e persistente; in bocca morbido dalla fragranza giovanile, armonico con tannini dolci e descrittori di frutta matura

A tavola: tutto ciò che è di colore rosso, ideale per un happy hour, originale e sorprendente con Pizza Napoletana a condimenti mediterranei, salumi, finger food e street food

Prima vendemmia: 2015

Temperatura di servizio: da 15°C a 18°C



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E