

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