

# MUSTIAIO

## Cervato

*Vino fresco, fragrante, fruttato, dal color rosso rubino e dall' intenso profumo di ciliegia, susina, mora con note speziate e sentore di vaniglia e viola mammola.*

*Al palato morbido ed equilibrato e nel finale delicatamente tannico.*

*Si accompagna con primi piatti con sugo di carne, arrosti, carne alla brace e formaggi di media stagionatura.*

*Servire a 18/20°C*

### *Tipologia*

**MAREMMA TOSCANA ROSSO**

Denominazione di Origine Controllata

### *Uvaggio*

Sangiovese 60%

Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10%

### *Gradazione alcolica*

Da 13,5% vol a 14,5% vol

### *Uve*

Provenienti esclusivamente da vigneti aziendali e raccolte a mano

### *Vigneti*

Esposizione a Sud-Ovest, terreno

pedecollinare ricco di scheletro.

Sesto d' impianto 3,00m.x0,80m.

Densità 4000 viti ad ettaro.

Sistemi di allevamento:

cordone speronato e guyot.

### *Vinificazione*

Macerazione di circa 10-12 giorni

con rimontaggi frequenti e

fermentazione a temperatura controllata

in botti di acciaio inox.

### *Confezione*

Cartone da 6 bottiglie da 750ml.

Cartone da 12 bottiglie da 750ml.

Confezioni regalo da 3 bottiglie da 750ml.

