



Le Ballerine

I.G.T. Costa Toscana Rosso

Varietà: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.

Vigneto: Cordone speronato.

Densità per ettaro: 5500 ceppi.

Età media del vigneto: 6/8 anni.

Periodo di raccolta: Settembre.

Fermentazione: Acciaio temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in acciaio.

Affinamento Bottiglia: 4 mesi.

Abbinamenti: Piatti di mare al sugo ben elaborati, carni bianche in umido, primi e secondi piatti con cotture semplici e pizza.

