

MELLINI “IL COLTRI” TOSCANA IGT

**VARIETALES:**

Sangiovese Grosso 65%, Cabernet Sauvignon 20% & Merlot 15%

D.O.: Toscana

VIÑEDO:

Las uvas provienen de áreas tradicionalmente aclamados por sus combinaciones afortunadas del suelo, aspecto y el clima; los viñedos son conducidos por los sistemas Cordone speronato Guyot y en un suelo bien expuesta de una naturaleza variada (alberese, Galestro, marga caliza, arcilla y conglomerados).

ELABORACIÓN:

La uva se vinifica por el método de vino tinto (una pequeña parte de las uvas maduras Burdeos con pieles intactas) con 10 días de maceración y remontados frecuentes; 30-35% de los nuevos vino envejece en barricas nuevas y usadas hasta el embotellado, con el resto en grandes toneles.

CATA:

Color rojo rubí, con tonos púrpuras; ramo vínico, fragante con atractivos toques de frutas maceradas del bosque y toques de lirios y violetas; sabor suave, elegante, muy equilibrado y afrutado, con un persistente y agradable postgusto de moras y frambuesas.

