



Cantina Gentili

MATERO IGT 2016

**Gradazione
alcolica:**

13,00%

Uvaggio:

Sangiovese 70%
Merlot 10%
Altre varietà complementari 10%



Vinificazione:

Raccolte a mano in cassette, fermentazione alcolica e malolattica in acciaio. Affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Vivaci sfumature di rosso rubino. Bella espressione di fragola, mora e ciliegia seguite da cenni speziati e tostati. In bocca un tannino giovane e ancora in evidenza cerca un equilibrio con la componente alcolica. Di media persistenza chiude con ricordi fruttati e lievemente vegetali. Coniglio con le olive.

Risultati Bibenda 2018: 2 grappoli

Risultati Gambero Rosso: 1 bicchiere



gentiliwine.com