



Cantina Gentili

## Sinibaldo

IGT Toscana rosso 2017

Gradazione  
alcolica:

14,00%

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon 40%  
Merlot 30%  
Sangiovese 20%  
Petit Verdot 10%



### Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di primo e secondo passaggio con batonage. Affinamento in barriques di primo e secondo passaggio per dodici mesi. Riposo in bottiglia dai quattro ai sei mesi.

### Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino acceso con riflessi granato e di bella consistenza.

Ventaglio olfattivo contrassegnato da note di ciliegia durona matura e prugna sotto spirito. Seguono sensazioni floreali, balsamiche e accenni tostati. La bocca è di buon volume con tannini e acidità in evidenza equilibrati da rassicurante morbidezza. Persistenza non indifferente segnata da ritorni fruttati e tostati di cacao.



[gentiliwine.com](http://gentiliwine.com)