



Cantina Gentili

Le Favorite Toscana IGT Rosso 2023

Gradazione
alcolica:

14,50%

Uvaggio:

Merlot 100%



Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di primo passaggio con batonnage (rimescolamento fecce-nobili) tre volte a settimana. Affinamento in fusti nuovi di rovere pregiato per sedici mesi. Riposa in bottiglia per dieci mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino acceso e consistente. Profuma di amarena, susina rossa, mora di gelso, pepe nero e chiodi di garofano e soffi balsamici. Ancora scalpitante, mostra muscoli e potenza. Morbido e di corpo pieno, con tannini in evidenza ma di ottima qualità. La lunga persistenza è segnata da una scia fruttata e di liquirizia in bastoncino.



gentiliwine.com