



Cantina Gentili

Matero

IGT Toscana Rosso 2025

Gradazione
alcolica:

13,50%

Uvaggio:

Sangiovese 50%
Merlot 35%
Cabernet Franc 15%



Vinificazione:

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

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino vivido.

Profumi decisi di ciliegia croccante, lampone e fragoline di bosco. Mediamente strutturato, piacevolmente fresco, si lascia apprezzare per la facilità di beva. Chiude con ritorni fruttati di fragolina di bosco. Da servire "fresco" nel periodo estivo. Tagliere di salumi e formaggi.



gentiliwine.com