

Rosso IGP Toscana

GUARDIOLA ROSSO



Servire a 16°

Serviertemperatur: 16 Grad



All'olfatto arriva in modo distinto la ciliegia, a seguire un bel bouquet di viole, rose e una punta di cannella. Vino di buona beva, scorrevole, morbido e fresco, con tannini non spigolosi, un rosso equilibrato sostenuto da una buona persistenza.

Der Wein duftet im Auftakt deutlich nach Kirsche, dann nach Veilchen, Rosen und etwas Zimt. Er bietet einen guten Trinkgenuss, ist schlank, weich und frisch mit gut geschliffenen Tanninen und erweist sich als ausgewogener Rotwein mit guter Länge.



Si abbina in particolare con primi al sugo e secondi piatti a base di carne. Ideale anche l'abbinamento con formaggio pecorino fresco o con stagionatura breve.

Am besten eignet er sich als Begleiter von Nudel- und Reisgerichten mit Tomatensauce und Hauptgängen aus Fleisch. Ideal auch zu Schafskäse oder jungen Käsesorten.



Denominazione Herkunftsbezeichnung

Indicazione Geografica Protetta
Geschützte geografische Angabe

Uve Rebsorte

70% Sangiovese, 20% Syrah, 10% Petit Verdot

Gradazione alcolica Alkoholgehalt

13% vol.

Quota vigneto Lage des Weingartens

400 metri sopra il livello del mare
400 Meter über dem Meeresspiegel

Sistema di allevamento Reberziehungssystem

Cordone speronato
Kordon mit Zapfenschnitt

Affinamento Ausbau

Guardiola Rosso è affinato in cemento e botti di rovere da 750 litri e 1500 litri di terzo e quarto passaggio. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 3 mesi in bottiglia.

Guardiola Rosso wird in Zementbehältern und Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 750 und 1.500 Litern in dritter und vierter Passage ausgebaut. Bevor der Wein in den Handel kommt, muss er nochmals 3 Monate in der Flasche ruhen.