



BACCANO

ROSSO TOSCANO

Baccano invita subito al secondo bicchiere. Si lascia godere fino all'ultima goccia, "gioioso" e molto profumato; la sua etichetta richiama, con l'eclissi di luna e sole, la possibilità di essere gustato sia di giorno che di notte. Baccano, con prevalenza di sangiovese e un raffinato taglio tra syrah e merlot, evoca all'esame olfattivo il profumo dei ciliegi circostanti la Certosa.

Ha un corpo largo, concentrato, con tannini decisi e quasi croccanti, in armonia con una componente alcolica ben equilibrata.

Notevole il finale gustativo in crescendo. Può essere servito anche fresco a 11, 12°. È il vino ideale per chi voglia "fare baccano".



INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: Sangiovese 80% Syrah 20%

Qualificazione: Toscano rosso

Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi dopodiché per 6 mesi in vecchie barrique rovere francese

Aspetto: Rosso rubino con accennate sfumature granato

Profumo: Intenso, di frutta a bacca rossa

Sapore: Buon corpo con tannini ben disposti ma con un'anima nervosa che lo supporta

Alcolicità: 13,5%

