



## RIGOCCIOLI CARMIGNANO

**Vino:** CARMIGNANO RIGOCCIOLI

**Varietà:** San Giovese 90%  
Cabernet Sauvignon 10%

**Terreno:** Alberese - Argillo - Calcereo

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Descrizione:** Colore rosso rubino tendente al granato, elegante e complesso con note di frutta nera e rossa in equilibrio tra loro, struttura potente ma con tessitura dei tannini molto fine e sensazione di energia e profondità.

**Vinificazione:** Uve diraspate, pigiate e fermentate mantenendo il cappello di bucce bagnato con rimontaggi brevi e frequenti evitando sovra estrazione, la maturazione avviene per 12 mesi in botti da 20 hl di slavonia non tostate che mantengono l'integrità e la purezza espressiva del territorio di origine.

**Abbinamenti:** Antipasti toscani ,affettati, ribollita, primi piatti con succulenza e untuosità , carni alla brace, bistecca alla fiorentina.