



Raniero

Uvas

Merlot 100%

Denominación

IGT (Indicación Geográfica Típica) Toscana Tinto.

Datos analíticos

Alcohol: 14'00% vol.

Extracto Seco: 32'0 g/l

Polifenoles totales: 2730 mg/l.

Viñedos

Altitud: 250 m. sobre el nivel del mar.

Tipo de cultivo: cordón espolonado.

Densidad: 5000 vides/ha.

Revestimiento artificial de los terrenos con cañuela alta (*Festuca Arundinacea*). Producción media: 70 q/ha.

Técnicas de producción

Fermentación y vinificación a temperatura controlada.

Maceración de 15 gg. con control analítico del potencial fenólico.

Maduración del vino durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Características organolépticas

Intenso color púrpura de textura impenetrable y de intensa tonalidad densa y oscura. Aromas variados y elegantes. Paladar sedoso, intenso y acariciante, con taninos finos y dulces que sorprenden por su complejidad y su sabor persistente.

Temperatura a la que se sirve

18° C

Combinaciones

Platos de carne roja asada, guisada o a la brasa.

Estofados aromáticos de larga cocción.

Platos a base de setas; quesos curados.

Confecciones

Estuche de cartón de 6 botellas de 0'75 l.

Botella de 0'75 l. en estuche individual.

Cartón de 6 botellas de 0'75 l. en estuche individual.

