

LABADIA



Cetamura Toscana i.g.t. 2024

Vino rosso prodotto con uvaggi tipici della regione, a base di Sangiovese. Le uve sono selezionate dai vigneti ubicati nelle zone più fresche.



Area geografica: Toscana

Uve: Sangiovese e vitigni complementari

Vinificazione: Vinificazione con brevi macerazioni sulle bucce.

Produzione: 9800

Contenuto alcolico (%): 12,5

Annata 2024: L'ottimo andamento stagionale del 2024 ha portato ad un incremento significativo della produzione vinicola. Le equilibrate condizioni climatiche hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. I vini prodotti si distinguono per la loro eleganza e per intriganti profili aromatici, ricchi di complessità e finezza.

Note organolettiche: colore rubino luminoso e brillante, al naso emergono note di frutta rossa arricchite da spezie fresche e tocchi balsamici.

Al sorso si presenta vivace e stimolante, guidato da una piacevole acidità, con un finale di sapida persistenza.

Abbinamenti: Antipasti, affettati e primi piatti della cucina toscana.

Temperatura di servizio: 15-16°C

