

## RAFFAELLO

**Denominazione:** DOC Maremma Toscana

**Annata:** 2019

**Numero di bottiglie prodotte:** 18000

**Imbottigliamento:** Luglio 2022

**Uvaggio:** Sangiovese 90%, Canaiolo e Alicante

**Fermentazione alcolica:** a temperatura controllata non superiore a 28°C

**Tempo di macerazione:** due settimane

**Gradazione alcolica:** 14 % Vol

**Zona di produzione:** Colli di Marsiliana, vigneti aziendali

**Altitudine media:** 90-100 mt

**Tipologia di terreno:** Argilloso, medio impasto

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Densità di impianto:** 5000 ceppi/ha



### Note di degustazione

Color rubino intenso. Al naso aroma di frutti rossi. Vino strutturato e di medio corpo risulta fresco e fruttato al palato. Una presenza ottimale di tannini contribuisce al suo equilibrio.

### Abbinamenti

Vino estremamente versatile, si accompagna bene con la maggior parte dei cibi. Ottimo con ogni tipo di pasta e riso, carne e formaggi freschi e semistagionati.