



GUERRINI

IL
TERRACCIO

IGT TOSCANA

Uvaggio: Sangiovese 90%, altri vitigni a bacca rossa 10%.

Affinamento: in vasche di acciaio.

Grado alcolico: 12.5% vol.

Caratteristiche: Viene prodotto con uvaggio tipico della tradizione toscana. La fermentazione ha una durata di circa 7 giorni. Si presenta con un colore rosso rubino brillante, profumo intenso, fruttato e vinoso, sapore secco ed armonico. Si accompagna con minestre, primi piatti, secondi di carne, formaggi e salumi. Consumare a temperatura di cantina.

Grapes: sangiovese 90%, 10% other red berry grapes.

Refinement: in steel tanks.

Alcoholic degree: 12.5% vol.

Characteristics: It is produced with typical grapes of Tuscan tradition. The fermentation lasts about 7 days. It shows a brilliant ruby red colour, an intense, fruits and vinous perfume, a dry and harmonic flavour. Fit for soups, first courses, second courses based on meat, cheese and salted meats. To be served at a cellar temperature.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA

TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: simone.gue@tin.it