



GUERRINI

IL TERZIERE

IGT TOSCANA

*Uvaggio:* Sangiovese e Merlot.

*Grado alcolico:* 13% Vol.

*Invecchiamento:* 18 mesi in botti di legno.

*Affinamento:* 6 mesi in bottiglia.

*Caratteristiche:* Vino ottenuto con vinificazione in rosso e macerazione sulle bucce di circa 14 giorni. Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso, che vira verso il granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso ed elegante con note varietali e speziate. Il sapore è caldo, pieno e di grande struttura. Si abbina con carni rosse alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno due ore prima del consumo ad una temperatura di 18 - 20 gradi.

*Grapes:* Sangiovese and Merlot.

*Alcoholic degree:* 13% Vol.

*Ageing:* 18 months in wooden barrels

*Refinement:* 6 months in bottle.

*Characteristics:* Wine obtained through wine-making in red and a peel soaking of about 14 days. At the sight it shows an intense ruby red colour which, with the ageing, tends to the garnet red colour. The perfume is intense and elegant with various and spiced notes. The flavour is warm, full and characterised by a big structure. Fit for red baked meat, game and seasoned cheese. We suggest to open the bottle at least two hours before its consumption at a temperature of 18-20 degrees.

AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI - PERGINE VALDARNO - ITALIA

TEL. E FAX +39 0575 896102 - E-MAIL: [simone.gue@tin.it](mailto:simone.gue@tin.it)