

TOSCANO TOSSO IGT – MARCATO-

Molte volte degustando un vino la mente vola all'immagine di una persona; Marcato ne rappresenta una di esse.

Selezionando i migliori vitigni della Toscana viene vinificato in rosso a lunga macerazione e prodotto in piccole quantità

Ogni sua caratteristica rispecchia la persona ispiratrice, robusto e forte; schietto e sincero, con carattere.

Come tutte le cose vere è così, come nasce; senza limature, senza passaggio in legno ma invecchiato in bottiglia e tutto ciò lo rende un vino pieno, morbido e vellutato.

Area di produzione:

Toscana Centrale

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 13%

Acidità totale: < 5 – 6 gr/lit

Caratteristiche Organolettiche:

Vista: rosso rubino carico.

Olfatto: vinoso, fruttato, pieno;

Gusto: asciutto, di ampia struttura, sincero e piacevole;

Abbinamenti:

Si abbina piacevolmente a ricchi piatti di carne ed arrostiti, comunque a sapori veri. Interessante da degustare dopo pasto.

Temperatura di servizio

Servire a 18°/20° gradi in balloon

TOSCANO TOSSO IGT – MARCATO-

So many times, tasting a wine, the mind goes back to the image of a person, Marcato is one of those. Carefully selecting best Tuscany grapes, the Marcato is made macerating the grapes for a long period and in very small quantities. Every single characteristic reflects an inspirational person; stout and strong, true and genuine, with character. Such as all the true things, it is as it was born, no filtering, aged in bottle not in wood and all this make it a soft, velvety and full wine.

Production area:

Central Tuscany

Chemical features:

Alcohol: 13%

Total acidity: < 5 – 6 gr/lit

Organoleptic features:

Colour: Deep ruby red.

Smell: full fruity and winey;

Taste: Dry, with great body, sincere and pleasant;

Combining:

Very agreeable with roasted and grilled meats, however the strong flavours. Very interesting to be tasted after the meal

Service temperature

To be served at 18/20° in the balloon