



DIABLO ROSSO

DIABLO ROSSO

TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vitigni:

Sangiovese 70%,
Merlot and Cabernet Sauvignon 30%

Vinificazione e affinamento:

10 mesi in botti d'acciaio,
2 mesi di affinamento in bottiglia

Gradazione alcolica media: 13,5% Vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino

Bouquet: Intenso e caratteristico

Sapore: Giovane, rotondo e armonioso

Vines:

Sangiovese 70%,
Merlot and Cabernet Sauvignon 30%

Vinification and aging:

10 months in steel barrel,
2 months in bottle

Alcohol: 13,5% Vol

Sensory properties

Color: Ruby red

Bouquet: Intense, characteristic

Flavor: Young, round, harmonious