



SANTA CRISTINA ANTINORI

Il Toscana Rosso IGT 2015 di Santa Cristina è un vino gastronomico dall'eccellente bevibilità, abbinabile a tutto pasto dal classico antipasto all'italiana (salumi e formaggi) ai secondi di carne. La vinificazione dei vitigni che compongono questo vino (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e syrah) è effettuata separatamente, per poi procedere alla macerazione per circa una settimana e concludere il processo con la malolattica. L'affinamento avviene in parte in legno e in parte in cisterne di acciaio inox. Ne esce un vino molto piacevole, che descrive perfettamente il territorio da cui proviene, la bella Toscana.

Note di degustazione

Rubino, con riflessi violacei. Naso floreale (viola e rosa) e fruttato (more, mirtilli), su trama speziata e di macchia mediterranea. Al palato è morbido, con buona persistenza. Retrogusto di liquirizia.

Abbinamenti

Ottimo a tutto pasto, ve lo consigliamo con un sontuoso arrosto con le patate al forno o con dei formaggi di media stagionatura, come il tipico pecorino toscano.

