



BIBI GRAETZ SOFFOCONE

Il Toscana Rosso *Soffocone di Vincigliata* di Bibi Graetz nasce in vigneti situati nel comune di Fiesole, nelle colline che si affacciano sulla meravigliosa città di Firenze. È prodotto al 90% con uve Sangiovese, al 7% con uve Canaiolo e al 3% con uve Colorino. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con follature giornaliere. Successivamente il vino affina in barrique per 15 mesi, prima di essere imbottigliato.

Il *Soffocone di Vincigliata* è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con eleganti profumi di frutti di bosco, arricchiti da piacevoli note speziate di cacao. Al palato risulta piacevolmente morbido e rotondo, con tannini equilibrati. Perfetto per accompagnare carni rosse e selvaggina, è ideale in abbinamento a formaggi stagionati.

