TENUTA
COLLE ALBERTI
DAL 1819

SCARLATTO

IGT

DESCRIZIONE

Colore rosso granato carico, con ricordi rubino. All'olfatto il vino si apre con gradualità nelle sue note di more, liquirizia e china. Colpisce la sua ampiezza fin da giovane, con intriganti ricordi di alloro e scorza di pompelmo. All'assaggio appare compatto, con buon equilibrio fra morbidezze e durezze e un tannino non invadente. Buona la persistenza, dove emergono note di alloro, erbe secche e un accenno di pepe nero.

UVAGGIO

Colorino 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto

VINIFICAZIONE

Le uve di colorino raccolte manualmente vengono vinificate in vasche di cemento. Il vino rimane quindi a macerare sulle bucce per circa 14 giorni. Al termine della macerazione, si affina in anfore di terracotta dell'Impruneta per circa 12-18 mesi e finalmente in bottiglia per circa 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 16°C e 18°C

ABBINAMENTI

È adatto a piatti di carne rossa, formaggi stagionati e selvaggina.

Tenuta di Colle Alberti Ssa Via Colle Alberti, 5 • 50050 Cerreto Guidi (FI) • t +39 0571 1826230 • info@collealberti.com • **www.collealberti.com**