



FATTORIA DEL TESO

ANFIDIAMANTE ROSSO I.G.T.



IL MARCHIO MONTECARLO







I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.

Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

SCHEDA TECNICA:

-  **ZONA**
località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.
-  **UVE**
Sangiovese, Syrah, Merlot e Petit Verdot
-  **FERMENTAZIONE**
a temperatura controllata di 28°C, con macerazione delle bucce di circa 20 giorni.
-  **MATURAZIONE**
affina per dodici mesi in piccole botti di rovere francese.
-  **AFFINAMENTO**
6 mesi in bottiglia.
-  **LONGEVITÀ**
vino che si presta ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

-  **COLORE**
rosso rubino intenso.
-  **PROFUMO**
ricco di sentori che ricordano i frutti neri, le spezie e leggere note di vaniglia.
-  **SAPORE**
morbido e rotondo, con una fitta trama tannica e finale molto lungo.
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
18°C.
-  **ABBINAMENTI**
si accompagna perfettamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.
-  **CONFEZIONE**
Bordolese da 750 ml, Bordolese da 3000 ml e Bordolese da 5000 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

