



# TRALUNA

## Toscana IGT Rosso

Colore rosso rubino con riflessi violacei, Traluna nasce da uve Sangiovese coltivate su terreni argillosi e limo-sabbiosi, particolarmente freschi e ricchi di minerali. Ne nasce un vino di delicatissimi profumi, morbido, leggero e suadente, caratterizzato da note leggermente speziate e di frutti a bacca rossa.

UVAGGIO: 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio a temperatura controllata (26/28 °C) con permanenza sulle bucce per almeno 15/18 giorni.

AFFINAMENTO: 6 mesi in tini di acciaio.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

ABBINAMENTI: Piatti a base di carni rosse, arrosto e umido, carni bianche nobili, faraona e coniglio, pietanze a base di verdure nello stile tipico toscano e legumi.

NOTE SENSORIALI:

Profumo di violetta, frutti di bosco a bacca rossa e nera, marasca matura, leggermente speziato. Al palato piacevole, morbido e leggero, persistente.