

Le Mire

Rosso Toscana IGT

Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
<i>Wine typology</i>	<i>Dry red still wine</i>
Denominazione/ <i>Appellation</i>	Toscana IGT
<i>n Uve/ Blend</i>	Sangiovese 70% - Merlot 30%
Regione/ <i>Region</i>	Toscana
Suolo	Argilloso sabbioso
<i>Soil</i>	<i>Clayey with sandy strata</i>

Invecchiamento/ <i>Ageing</i>	Basse Temperature (-4°C), segue
Stabilizzazione	filtrazione
<i>Stabilization process</i>	<i>Low Temperature (-4°C), filtering</i>

Note degustative	Prodotto da uve Sangiovese e da una piccola percentuale di Merlot. Molto fine ed elegante, con profumi fruttati, note di ribes rosso e prugna. Di buona struttura, equilibrato e con buoni tannini.
-------------------------	---

Tasting notes	<i>Derived from a blend consisting primarily of Sangiovese, along with the addition of a small percentage of Merlot, this wine is extremely fine elegant with fruity scents marked by notes of red currants and plums. It has a good, well-balanced structure and outstanding tannins.</i>
----------------------	--

