

# SEMEL

## ROSSO DI TOSCANA IGT

Rosso rubino di spiccata vitalità. Il corredo aromatico è affascinante, con note di lampone in rilievo insieme a sentori di sottobosco e confettura di prugna. Al palato si presenta morbido e potente, con tannini setosi e una marcevole persistenza.

Fermentazione per 15 giorni a temperature controllate con follature. Maturazione in botti da 15 hl per 12 mesi e in vasche di acciaio per tre mesi e poi tre mesi di affinamento in bottiglia. Malolattica svolta.



### Scheda tecnica

#### INGREDIENTI

Uva, solfiti

#### INFORMAZIONI



750 ml



**Uvaggio:** Merlot 100%

**Allevamento:** Cordone Speronato

**Vendemmia:** Meccanizzata



**Imbottigliamento:**

18 mesi dopo la vendemmia



**Servizio:** 16-18°C



**Alcool:** 14,5%

#### CONSUMO RESPONSABILE



**WINEinMODERATION**  
CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione.

L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100 ml
<b>Energia</b>	317 kJ 76 kcal
<b>Grassi</b> di cui	0 g
<b>Acidi grassi saturi</b>	0 g
<b>Carboidrati</b> di cui	0.2 g
<b>Zuccheri</b>	0.2 g
<b>Proteine</b>	0 g
<b>Sale</b>	0 g

#### SOSTENIBILITÀ

**Bottiglia:** Vetro



**Capsula:** Metallo



**Tappo:** Organico



#### AZIENDA

La **Fattoria Betti** sorge agli inizi del '900 a Quarrata, nel territorio del Montalbano, un piccolo angolo di Toscana che racchiude in sé, ancora intatti, tutti i nobili caratteri di queste antiche terre: le romantiche pievi e i piccoli borghi medievali dai profili turriti, le ampie distese di oliveti e vigneti, punteggiate qua e là da cipressi solitari, l'eleganza e il fasto delle ville medicee e le campagne laboriose, unite all'aleggiare discreto del genio di Leonardo da Vinci.



SOCIETÀ AGRICOLA  
**BETTI**

Via Boschetti e Campano 66  
51039 Quarrata Pistoia (Italy)  
info@fattoriabetti.it | www.fattoriabetti.it