

PRUNIDEO

ROSSO DI TOSCANA IGT

Rosso rubino di fremente vitalità. Bouquet importante e raffinato in cui si distinguono note floreali, di frutti come ciliegia e lampone e nel finale anche cenni balsamici e confettura amarena.

Tannino elegante e ben bilanciato a sostenere un lungo finale.

Fermentazione alcolica per 15-20 giorni a temperature controllate. Maturazione in botti di rovere da 300 e 400 litri e in vasche di acciaio per 12 mesi e infine tre mesi affinamento in bottiglia. Malolattica svolta.



Scheda tecnica

INGREDIENTI

Uva, solfiti

INFORMAZIONI



750 ml



Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Meccanizzata



Imbottigliamento:

16 mesi dopo la vendemmia



Servizio: 16-18°C



Alcool: 14,5%

CONSUMO RESPONSABILE



Bevi sempre con moderazione.

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



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

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