

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