



## FICHA TÉCNICA

<b>País</b>	Italia
<b>DO/Región</b>	IGT Toscana
<b>Bodega</b>	Il borro
<b>Variedad(es)</b>	Syrah, Sangiovese
<b>Añada</b>	2016
<b>Elaboración</b>	Vendimia manual, las uvas se mantienen en frigorífico una noche, se despallan y clasifican por dispositivo óptico (grano a grano), fermentación en tanque a temperatura controlada, maceración de 20 días con pieles y su paso final de 12 meses a barrica francesa de segundo uso.
<b>Grado Alc.</b>	14 abv
<b>Servicio</b>	16 °C
<b>Presentación</b>	750 ml
<b>Puntajes</b>	92 Robert Parker, 92 James Suckling

## NOTA DE CATA

<b>Vista</b>	Rojo rubí con sus destellos violáceos, capa alta, profundo, buena densidad.
<b>Nariz</b>	Franco, refleja la frutalidad joven, los frutos negros, herbáceos, especias y sutil chocolate, tabaco y tostados.
<b>Boca</b>	Vino de buen comienzo, fresco, taninos firmes, sedoso, equilibrio en su alcohol, retrogusto amplio y final largo.
<b>Maridaje</b>	Algunos cortes a la parrilla, pizzas con carnes, hamburguesa de rib eye, pastas cremosas.

## CONTACTO

[ventas@dottowine.com](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)  
Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE