



ITALOROSSO
SANGIOVESE - SYRAH
Toscana Indicazione Geografica Tipica

Dalla vinificazione separata di uve Syrah e Sangiovese, vitigno principe della tradizione toscana, nasce Italo Rosso. Il corpo rotondo e le note speziate del Syrah combinate sapientemente al volume e alle armonie di frutti rossi, tipici del Sangiovese, creano un vino dalla struttura chiara ed elegante capace di incantare i sensi con la sua vellutata morbidezza.

Italo Rosso is created by separately vinifying Syrah and Sangiovese grapes, the latter a prince of Tuscan tradition. Its rounded body blended with Syrah's spicy notes combine exquisitely with the volume and red fruit harmonies typical of Sangiovese: the outcome is a wine with a clear and elegant structure that enchants the senses with its velvety softness.

Uvaggio Sangiovese e Syrah

Gradazione 13% vol.

Sistema di allevamento Guyot - Cordone speronato

Raccolta e vinificazione Le uve, vendemmiate nella terza decade di settembre, sono raccolte a mano mantenendo le varietà separate. Subiscono diraspatura e pressatura soffice per preservarne integrità e aromaticità, prima di essere vinificate separatamente. Al termine della fermentazione malolattica vanno incontro a un periodo di affinamento in tini di cemento tipici della tradizione toscana.

Produzione 2.500 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Di colore rosso rubino intenso, Italo Rosso presenta note di frutti di bosco, ribes e ciliegia accompagnati da sentori di pepe nero. Al palato risulta morbido, armonico e con tannini vellutati. Finale persistente e pulito.

Accostamenti gastronomici Si accompagna molto bene con primi piatti a base di carne o di verdure, carne alla brace, formaggi. Esaltante con la pappa al pomodoro. Degustare a una temperatura di 18-22 °C stappando la bottiglia alcuni minuti prima.

Grape blend Sangiovese and Syrah

Alcohol content 13% vol.

Training system Guyot - Spurred Cordon

Harvesting and vinification The grapes, harvested in the third decade of September, are hand-picked, keeping the two grape varieties separate. They undergo destemming and soft pressing to preserve their integrity and aroma, and are then vinified separately. At the end of the malolactic fermentation phase, they undergo a period of ageing in cement vats typical of Tuscan tradition.

Production 2,500 bottles of 0.750 L

Organoleptic characteristics A bright ruby red colour, Italo Rosso unfurls fragrances of wild berries, currants and cherries, accompanied by glints of black pepper. On the palate it is soft and harmonious, with velvety tannins. A persistent and transparent finale.

Gastronomic combinations It teams up perfectly with meat-based or vegetable-based first courses, grilled meats or cheeses. Exhilarating with Pappa al pomodoro (traditional tomato soup). Taste at 18-22 °C, uncorking the bottle a few minutes before.