



Cantina Gentili

Sinibaldo

IGT Toscana Rosso 2022

Gradazione
alcolica:

13,50%

Uvaggio:

Merlot 60%
Cabernet Sauvignon 30%
Cabernet Franc 10%



Vinificazione:

Raccolta a mano in cassette, fermentazione alcolica in acciaio, fermentazione malolattica in barriques di primo e secondo passaggio con batonnage. Affinamento in barriques di primo e secondo passaggio per dodici mesi. Riposo in bottiglia dai quattro ai sei mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso rubino acceso con riflessi granato e di bella consistenza.

Ventaglio olfattivo contrassegnato da note di ciliegia dura matura e prugna sotto spirito. Seguono sensazioni floreali, balsamiche e accenni tostati. La bocca è di buon volume con tannini e acidità in evidenza equilibrati da rassicurante morbidezza. Persistenza non indifferente segnata da ritorni fruttati e tostati di cacao.



gentiliwine.com