



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](http://gentiliwine.com)