

# “IL DOCCIONE” TOSCANA IGT ROSSO



**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Varietà delle uve:** Prodotto da uve Merlot (50%) e Cabernet-sauvignon (50%).

**Tecnica di produzione:** Le uve destinate a questo tipo di vino vengono accuratamente scelte e vendemmiate rigorosamente a mano. La vinificazione avviene mediante una lenta fermentazione a temperatura controllata e con una prolungata macerazione del mosto sulle bucce. Il vino ottenuto viene conservato per la maturazione in piccole botti di rovere francese (barriques) per circa 15 mesi, e prima dell'immissione al consumo subisce un'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

- COLORE: rosso rubino molto intenso;
- PROFUMO: aroma persistente, delicato e complesso: aromi primari delle uve e sentori di legno tostato ceduti dalle barriques;
- SAPORE: sapore armonico, asciutto, sapido, conferendogli un elevato equilibrio con una persistenza olfattiva dal retrogusto molto lunga.

**Abbinamenti:** E' particolarmente indicato per essere accompagnato a piatti di grande importanza, quali carni rosse (come la bistecca fiorentina) e arrosti di cacciagione. Ideale anche con formaggi importanti, saporiti e stagionati. Da classificare anche tra i vini "da meditazione".

**Indicazioni:** Aprire il vino qualche ora prima del consumo e versare a una temperatura non inferiore ai 18°C, possibilmente in un decanter.



---

Società Agricola “LA CROCE” dei F.lli Zari Soc. Semp1.  
Loc. S. Agnese, 53011 CASTELLINA IN CHIANTI (Siena)  
Tel. e Fax. +39 0577 937936 / +39 0577 740668  
E-mail: [info@lacrocezari.it](mailto:info@lacrocezari.it) - Web: [www.lacrocezari.it](http://www.lacrocezari.it)  
P. Iva 00245220520 Cod. Fisc. 80000960528