



PoggioargentierA™

*Vigneti in Maremma*

## CAPATOSTA

Toscana Rosso IGT



Sud Maremma (GR) - Toscana



Vino rosso:  
Sangiovese, Alicante



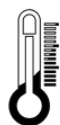
Fermentazione in serbatoi di acciaio, e un affinamento in legno di rovere per 15 mesi



Al naso sfumature floreali e di erbe aromatiche, aromi di ciliegia, marasca, frutti di bosco, humus, cuoio e spezie



In bocca è ricco e complesso con un sorso lungo e una vellutata tessitura tannica



16° - 18°C



Ideale per accompagnare carni alla griglia, brasati, salumi e formaggi



WINEFASHION