



ZOCCOLI

Denominazione: Rosso I.G.T. Toscana

Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

Temperatura di servizio: 16°C-18°C in calici a stelo lungo e coppa capiente

Grado alcolico: 14% vol.(*)

Affinamento: In acciaio per 3-4 mesi. Rapido passaggio in barriques; 6 mesi in bottiglia nella zona riposo della cantina

Formato: 0,75 L

** a seconda della vendemmia, il grado alcolico potrà variare da anno in anno*

<https://www.agriturismosantostefano.com/>



Azienda Agricola Santo Stefano
di Bernardini Michele