



## IL FORTINO 2016 IGT TOSCANA

**Tipologia** Indicazione Geografica Tipica

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Syrah in purezza

**Fermentazione e affinamento** Creato da uve provenienti dalla vigna di Syrah più vecchia d'Italia, fermenta in acciaio inox e fa affinamento in barriques di rovere francese per circa 18 mesi.

**Alcol** 14%

**Formati** Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt

**Colore** Rosso carico con riflessi violacei.

**Profumo** Intenso, ampio, con frutta rossa in primo piano, fragrante naso di sottobosco, more, note balsamiche e speziate.

**Gusto** Molto ampio, sapido, di grande struttura ed equilibrato, potente tannino fitto e morbido, ben integrato all'acidità e alla corposa struttura.

**Abbinamenti consigliati** Carni rosse e carni bianche salsate e alla griglia, arrostiti delicati.