



Azienda Agricola  
**CORBINELLI**

**SUPERTUSCAN**  
IGT

*Rutilio*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Toscana.

**14% AL.**

**AMBIENTE PEDOCCLIMATICO**

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 e i 350 msl, substrati calcari e sassosi, galestri con presenze tufacee miste argillose.

**VITIGNI**

Sangiovese 40%, merlot 60%.

**COLORE**

Rosso porpora intenso con sfumature violacee.

**CARATTERISTICHE**

Ampio, elegante, di grande armonia, sentori che ricordano la vaniglia e piccoli frutti, leggermente speziato. Sapore secco, corposo, con perfetto equilibrio delle componenti; leggermente tannico, persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Piatti importanti a base di carni rosse, selvaggina da pelo, brasati, stufati, stracotti oltre a salmì e civet. Questo vino particolarmente complesso si adatta ad essere degustato in occasioni speciali.

**DEGUSTAZIONE**

Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

**INVECCHIAMENTO**

Invecchiato 2 anni in botti tonneau da 5 ettolitri

