

I VINI CLASSICI  
DELLA TOSCANA

ROSSI



**SALVADORI  
CESARE SNC**

Via Provinciale di Mercatale 136,  
50059 Vinci (FI), ITALY  
Tel e Fax: + 39 0571 500518  
P.IVA: 00686890104  
Email: [info@salvadoriwine.com](mailto:info@salvadoriwine.com)  
Sito web: [www.salvadoriwine.com](http://www.salvadoriwine.com)

# ROSSO DI TOSCANA 'LE GRATE' - VILLA SILVIA

Il Toscana Igt Rosso Salvadori nasce in vigneti situati nella provincia di Firenze, in Toscana; Viene prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo, raccolte e selezionate interamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino viene messo nei medesimi recipienti, prima di essere imbottigliato. Questo vino presenta un colore rosso rubino. Al naso si apre con un profumo vinoso e fruttato, tenue e gradevole. Al palato risulta asciutto e persistente, con retrogusto morbido. Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi, è ideale in abbinamento con i primi piatti e le portate a base di carne, sia bianca che rossa.

**UVAGGIO:** Sangiovese, Canaiolo

**GRADO:** 12% vol.

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Le uve vengono raccolte e selezionate interamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino viene messo nei medesimi recipienti, prima di essere imbottigliato.

**SAPORE:** Al naso si apre con un profumo vinoso e fruttato, tenue e gradevole. Al palato risulta asciutto e persistente, con retrogusto morbido.

**COLORE:** Rosso rubino.

**ABBINAMENTI:** Ottimo per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi, questo vino rosso è ideale in abbinamento con i primi piatti e le portate a base di carne, sia bianca che rossa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C.

**FORMATI:** Bottle 750 ml.