

Az. Agricola

SOTTO IL MASSO

## SOTTO IL MASSO

*I.G.T. Sangiovese di Toscana*

### Descrizione

**Varietà: 60% Sangiovese 40% Cabernet.**

Ottenuto dall'impiego di pregiate uve e particolari tecniche di vinificazione e affinamento. Raggiunge la maturazione in piccole botti di rovere a cui segue un ulteriore affinamento in barriques. Ciò che si ricava è un vino dal profumo intenso e armonico, speziato, con sentori di fiori e frutti rossi. Vino dal sapore armonico, caldo, leggermente tannico, di bassa acidità, con note di mandorla e liquirizia sul finire. Si accompagna bene a selvaggina, arrostiti, carni alla griglia e in umido e formaggi stagionati.

- **Temperatura di degustazione:** 18°C
- **Abbinamenti:** Piatti a base di carni rosse alla griglia, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati

### Valori nutrizionali

1 porzione pari a 100ml

	Per 100ml	%AR*
<b>Energia</b>	<b>345 KJ</b> 83 kcal	<b>4%</b>
<b>Grassi</b>	<b>0g</b>	<b>0%</b>
<b>Grassi saturi</b>	<b>0g</b>	<b>0%</b>
Grassi monoinsaturi	0g	
Grassi polinsaturi	0g	
<b>Carboidrati</b>	<b>2,67g</b>	<b>1,3%</b>
<b>Zuccheri</b>	<b>0,78g</b>	<b>1%</b>
Fibra	0g	
<b>Proteine</b>	<b>0,07g</b>	<b>0%</b>
<b>Sale</b>	<b>0,01g</b>	<b>0%</b>
Colesterolo	0mg	
Potassio	<b>97,33 g</b>	<b>4,7%</b>
Acidità totale	<b>12g/l</b>	
Grado alcolico	<b>13,5%</b>	
Anidride solforosa	<b>12mg/l</b>	

\*assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000kcal)

**4% di GDA (83 kcal)**

### Ingredienti

**Materia prima:** uva



Azienda Agricola Sotto il Masso

Via Bagnano 63, Certaldo, (FI) Toscana, Italia

Cell. 3276518874 - [www.sottoilmasso.com](http://www.sottoilmasso.com) - [info@sottoilmasso.com](mailto:info@sottoilmasso.com)