

IL MANDORLO  
AZIENDA AGRICOLA



---

TERRATO  
Toscana Rosso i.g.t.

# TERRATO

Toscana Rosso i.g.t.

## UVAGGIO

Sangiovese 70%, Colorino 30%

## VINIFICAZIONE

In tini d'acciaio a temperatura controllata

## AFFINAMENTO

In barriques francesi per 18 mesi e  
successivamente in bottiglia per 6 mesi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso - bouquet fruttato, con note speziate di vaniglia, pepe e burro. Morbido al palato con buona concentrazione e struttura.

Si abbina perfettamente con carni arrosto, cacciagione, stufati, formaggio stagionato, pasta al sugo. Con tutti i tipi di pasta e con salumi toscani.

---

## VINES

Sangiovese 60-70%, Cabernet Sauvignon 30-40%

## VINIFICATION

*Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature*

## AGEING

*In French barrels for 18 months and in bottle for 6 months before being released*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It has a warm and intense ruby colour  
Ripe fruit bouquet, reminding of red berries and spicy notes.  
Soft and rounded on the palate with fine structure and concentration.*

*The wine matches perfectly with roasted meats, game, stew, medium and seasoned cheese, pasta with meat sauce.*