



CENOBIO

2024

TOSCANA IGT ROSSO

750 ml.



SCHEDA TECNICA

Descrizione

Cenobio, nome che riprende il significato storico di comunità monastica, come tale accoglie in sé le nostre uve rosse: Pollera, Barsaglina e Merlot.

La florealità con cui inaugura il naso è contornata da marasca, pepe nero, erbe aromatiche e da una traccia pietrosa che dona valore al bouquet.

In bocca si mostra ampio, ha una progressione netta con un corpo innervato da sensazioni fresche; la struttura tannica, articolata e agile, dona sostegno e vitalità alla tensione gustativa fino al finale piacevolmente lungo e speziato.

- Annata: **2024**
- Varietà: **Merlot 60%, Pollera 20% e Barsaglina 20%**
- Volume alcolico: **12,5%**

CONTIENE SOLFITI

Dati identitari

- Zona di Produzione: Lunigiana
- Altitudine: 350/400 m. s.l.m.
- Suolo: Galestro- Alberese
- Esposizione: Est, Sud-Est
- Raccolta uve: 2°/3° decade di Settembre

Vinificazione

- Diraspatura: meccanica con eliminazione raspi
- Macerazione: 10 gg sulle bucce
- Vinificazione: a temperatura controllata di 20°C
- Affinamento: 12 mesi in acciaio
- Maturazione: 12 mesi in bottiglia

Valori nutrizionali

Valori medi per 100ml

	100 ml
Energia (kcal per 100 ml)	69 kcal
Energia (kJ per 100 ml)	289 kJ
Grassi (per 100 ml)	0 g
di cui saturi (per 100 ml)	0 g
Carboidrati (per 100 ml)	0,9 g
di cui zuccheri (per 100 ml)	0,1 g
Proteine (per 100 ml)	0 g
Sale (per 100 ml)	0 g

Sostenibilità

Etichettatura ambientale per gli imballaggi

BOTTIGLIA- Vetro



CAPSULA- Plastica



TAPPO- Sughero



Imbottigliato all'origine da:

Monastero dei Frati Bianchi

Società agricola srl

Monte dei Bianchi- Fivizzano (MS)

PRODOTTO IN ITALIA