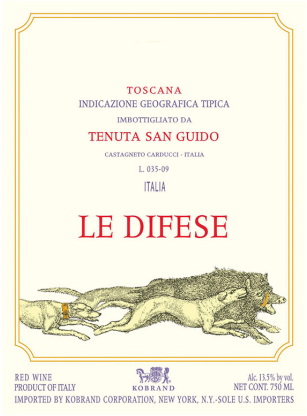
LE DIFESE

Las uvas usadas para elaborar Le Difese proceden de las cepas de Cabernet y Sangiovese más jóvenes de Tenuta San Guido.

www.tenutasanguido.com





Productor:	Tenuta San Guido
Denominación:	Toscana I.G.T.
Origen:	Italia / Toscana
Graduación:	13,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%
Densidad de la plantación:	5.500 - 6.250 cepas/ha
Suelo:	Grava y piedra caliza
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada
Crianza:	12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés y americano
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Carner rojas a la parrilla, hamburguesas, pasta con salsa boloñesa.

NOTAS DE CATA

Color profundo, sabroso, rico, con moras y más bien dulce en el paladar. Fácil y agradable de beber .

