





# L'Affabile Rosso



## Il compagno da avere sempre a tavola

Affabile è colui che s'intrattiene col prossimo con estrema semplicità, cortesia e gentilezza. Sono queste le caratteristiche dell'Affabile Rosso, un vino piacevolmente fresco e sapido, amico di tutti, coniugazione di vitigni autoctoni con internazionali.

-  Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
-  Rosso rubino intenso con riflessi violacei
-  Spiccati profumi di frutta rossa accompagnati da una leggera nota di violetta.
-  In bocca si rivela piacevolmente fresco, rotondo e di buon equilibrio, con una lunga persistenza post-gustativa.

## Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per circa 23 giorni in funzione della varietà vinificata. Fermentazione malolattica in vasca. Affinamento in acciaio per circa 8 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi.

## Abbinamenti

Perfetto con carne di maiale alla brace o griglia, in generale è un vino molto versatile, adatto a molti contesti e abbinamenti. Si consiglia una temperatura di servizio di 15-16 gradi.