



TENUTA  
SOVESTRO



## Toscana Rosso IGT “CENTODUE”

È il vino che abbiamo dedicato a “nonno Pode” che ci ha lasciato a 102 anni.

Piacevole, fresco, fruttato e di carattere, un vino adatto a tutti i palati e allo stesso tempo brillante e carismatico, proprio come lui.

Nasce dalla selezione delle migliori uve di vitigni autoctoni a bacca rossa.

Le uve vengono fatte macerare a freddo e successivamente la fermentazione avviene sulle bucce per circa 20 giorni a 25°.

Il vino affina in serbatoi di acciaio fino al momento dell’imbottigliamento.

**Colore:** rosso rubino con sfumature violacee

**Naso:** Il bouquet è schietto, fine, con richiamo ai piccoli frutti di bosco.

**Palato:** In bocca tra sensazioni di morbidezza e sapidità, lascia piacevoli ricordi di ciliegia, lampone e fragola accompagnati a una discreta freschezza. Tannini presenti ma non invadenti.

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°

**Abbinamenti:** pasta e carni rosse, affettati, formaggi di media stagionatura e erborinati.

### *Piatti consigliati in abbinamento nel nostro ristorante da Pode:*

- Fiorentina alla griglia
- Tartara di Pode
- Maiale alla cacciatora



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.-  
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy  
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com  
[www.tenutasovestro.com](http://www.tenutasovestro.com)