VINUM GAUDIUM

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT è un vino rosso che nasce da uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è ricco di profumi di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, con note di spezie e vaniglia. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini ben integrati e una buona persistenza aromatica.

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT è un vino versatile che si abbina bene a una varietà di piatti, tra cui carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti a base di sugo di carne. Può essere servito a una temperatura di 16-18°C.

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT è un vino che può essere conservato per diversi anni, grazie alla sua buona struttura tannica. Si consiglia di conservarlo in cantina a una temperatura costante di 12-14°C.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato per 12 mesi in botti di rovere francese e per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Abbinamenti consigliati

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT si abbina bene a una varietà di piatti, tra cui carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti a base di sugo di carne. Può essere servito a una temperatura di 16-18°C.

Conservazione

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT può essere conservato per diversi anni, grazie alla sua buona struttura tannica. Si consiglia di conservarlo in cantina a una temperatura costante di 12-14°C.

Produzione

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT è prodotto in quantità limitate, per garantire la massima qualità del vino.

Premi e riconoscimenti

Vinum Gaudium Rosso Toscana IGT ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti, tra cui la medaglia d'oro al Concorso Enologico Internazionale di Bordeaux nel 2018.

Curiosità

Il nome Vinum Gaudium significa "vino della gioia" in latino, e riflette la filosofia della cantina che produce questo vino, che è quella di creare vini che diano piacere a chi li beve.