

## GLI SPOSI ROSSO TOSCANA IGT

**Uvaggio:** 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:** macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata

**Affinamento:** in tonneau e barriques di rovere francese per circa 24 mesi

**Etichetta:** carta dei tarocchi dell'artista Mario Gambedotti

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** armonico e molto ampio con note di amarena e prugna

**Gusto:** asciutto, pieno con eccellente struttura e tannicità, persistente ed equilibrato

**Abbinamenti:** arrostiti, carni e formaggi stagionati

**Bottiglie prodotte:** 1500 bordolesi da 0,750 cl

*Grape Varieties: 50% Sangiovese, 30% Merlot, and 20% Cabernet Sauvignon grapes*

*Vinification: in small cement basins at controlled temperature*

*Aging: in French oak tonneaus and barriques for 24 months*

*Label: tarot card by the artist Mario Gambedotti*

*Color: intense ruby deep red*

*Fragrance: harmonious with hints of black cherry and plum*

*Taste: dry, full body, high tannins, great balance and structure*

*Serving suggestion: roasted meats, grilled meats and seasoned cheeses*

*Produced bottles: 1500 of 0,750 cl*

**GLI SPOSI** nasce nel 2009.

La vigna viene piantata nel 2003 e la prima barbatella il VII Giugno MMIII, giorno del matrimonio di Mario e Elena.

**GLI SPOSI** was born in 2009.

The vineyard was planted in 2003 and the first vine rooted on 7th June MMIII, Mario and Elena's wedding day



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013