

LA FAMIGLIA ROSSO TOSCANA IGT

Uvaggio: 100% Vitigni autoctoni

Vinificazione: in piccole vasche di cemento a temperatura controllata

Affinamento: in vasche di acciaio inox

Etichetta: quadricromia dell'artista Eugenio Comencini

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: frutti rossi maturi

Gusto: asciutto, fresco, acidità viva, leggermente tannico

Abbinamenti: carni bianche, salumi, antipasti, primi piatti

Bottiglie prodotte: 3000 bordolesi da 0,750 cl

Grape Varieties: 100% autochthonous grapes

Vinification: in stainless steel tanks at a controlled temperature

Aging: in stainless steel tanks

Label: designed by the artist Eugenio Comencini

Color: ruby deep with violets highlights

Fragrance: red matured fruits

Taste: dry, tannic, elegant acidity and persistent

Serving suggestion: white meat, salami, starters and first dishes

Produced bottles: 3000 of 0,750 cl

LA FAMIGLIA nasce nel 2004 con un Sangiovese fresco e gioiale ben rappresentato da Eugenio Comencini in questa policromia che illustra una famiglia numerosa come era quella tipica delle campagne toscane.

LA FAMIGLIA was born in 2004 with a fresh and jovial Sangiovese well represented by Eugenio Comencini in this polychromy that illustrates a large family as was typical of the Tuscan countryside



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

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