



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO

HELIANTHUS

Denominazione: Toscana Rosso IGT

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Syrah

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 14 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granato

Profumi: Complesso, note speziate e sensazioni balsamiche

Gusto: Ben bilanciato, tannini morbidi con note di vaniglia e tabacco, elegante retrogusto

Abbinamenti: Penne pancetta e radicchio, filetto al pepe verde, spiedini alla griglia

Gradazione: 14,5%

Temperatura di servizio: 18° - 20°

