



LA COMBÀRBIA

Toscana Igt Rosso “ICS”



Uvaggio	<i>70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>10/15 anni</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea e separata per 25/30 gg. Successivo assemblaggio di affinamento e invecchiamento di 1 anno in barriques.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con leggere note di vanigliato, finale persistente e delicato.

Abbinamenti Consigliati

Vino molto versatile, si abbina facilmente sia a primi piatti che piatti a base di carne. Ottimo anche come aperitivo.