

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Argilla

VITIGNO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

7 mesi in tino d'acciaio

AFFINAMENTO

1 mese in bottiglia

CONSERVAZIONE

3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ACCOSTAMENTI

Perfetto con salumi e pecorini freschi o stagionati. straordinariamente versatile con qualsiasi portata di carne. Elegante con primi piatti al forno



FIORE DI MAGGIO ROSSO

TOSCANA SANGIOVESE I.G.T

Schietto, accogliente, senza bisogno di presentazioni. Il Fiore di Maggio rosso è il vino che accompagna i momenti più genuini, quelli fatti di chiacchiere allegre e sapori autentici.

Il suo colore richiama le sfumature dei rossi toscani, mentre il profumo si apre con ciliegia matura, violetta e prugna, arricchite da un tocco delicatamente speziato. In bocca l'equilibrio è morbido, con una freschezza che lo rende sempre invitante scivolando in un finale pulito e persistente.

È un compagno fedele che sta bene sulla tavola di ogni giorno e sa farsi ricordare per la sua spontaneità. Il Fiore di Maggio rosso racchiude l'atmosfera di una giornata luminosa, il piacere di una tavola imbandita.

Ogni goccia di questo vino racchiude il sapore di un momento sincero che accompagna le risate, i racconti e la gioia delle cose fatte con il cuore.