



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

# **BIRBANTE**

## **Rosso di Toscana**

Indicazione Geografica Tipica  
Annata 2017



*Prodotto con le nostre migliori uve di Sangiovese e Merlot vinificate con fermentazione spontanea. La vinificazione avviene in vasche di cemento, con controllo della temperatura.*

*Il nome Birbante, che abbiamo scelto per questo vino, si lega alla tradizione toscana; Birbante sta ad indicare un bambino birichino, capriccioso e vivace.*

*La nostra famiglia lega il significato di Birbante al ricordo di una simpatica filastrocca, nata per gioco, in cantina, in una serata d'autunno, che racconta un particolare momento dell'infanzia dei figli, spensierata e piena d'allegria.*

**Denominazione:** Rosso di Toscana IGT

**Uvaggio:** Merlot 60%, Sangiovese 40%

**Affinamento:** Sangiovese in vasche di cemento ed il Merlot in Barrique per alcuni mesi

**Grado Alcolico:** 14% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Rosso Rubino, con riflessi violacei.

**Profumo:** Intenso, vinoso con una leggera nota di vaniglia

**Sapore:** Armonico, rotondo, corposo e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

*Carni alla griglia, cacciagione, peposo, formaggi stagionati.*

***Società Agricola Marini Giuseppe***

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel:+39 0573451162

[www.marinifarm.it](http://www.marinifarm.it) - [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)