



AZIENDA AGRICOLA BERRETTA

DI CURZIO RENAIOLI

P.IVA: 02604270443 - Via Circonvallazione, 212

53024 Montalcino (SI)

info@viniberretta.it

T. +39 339 5022033

MAREMMA TOSCANA DOC ROSSO

✦ VENDEMMIA NOTTURNA ✦

DESCRIZIONE DEL VINO

Berretta è un vino prodotto nel territorio della Maremma Toscana, un'area di straordinario pregio paesaggistico incastonata tra parchi naturalistici e Oasi WWF.

Ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, esprime il carattere autentico del territorio. Le percentuali dei vitigni possono variare in funzione dell'annata per valorizzare al meglio ogni vendemmia.

Dopo una breve permanenza in botti di legno, il vino affina in bottiglia, mantenendo come tratti distintivi il frutto, la freschezza e la piacevolezza di beva.

Elegante e raffinato, è ideale in abbinamento a barbecue, grigliate e carni alla brace.

La vendemmia notturna permette di raccogliere le uve nelle ore più fresche, preservandone aromi, freschezza e integrità. Questa pratica contribuisce a mantenere l'equilibrio del frutto e a valorizzare l'espressione più autentica del territorio.

SCHEDA TECNICA

	VITIGNI	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot (le percentuali variano in base all'annata)
	AFFINAMENTO	Breve passaggio in botti di legno e successivo affinamento in bottiglia
	CARATTERISTICHE	Vino che privilegia frutto, freschezza e bevibilità
	ABBINAMENTI	Ideale con barbecue, grigliate e carni alla brace
	TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18 °C
	GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% vol.
	FORMATO	750 ml

