



## GARBATO

**Nome:** Garbato

**Tipologia:** Rosso Toscano I.G.T.

**Vitigno:** Merlot, Alicante, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**Origine:** Toscana, Montespertoli (FI)

**Altitudine dei vigneti:** 280 metri s.l.m.

**Terreno:** roccia argillosa e scistosa molto friabile, ricca di scheletro

**Vendemmia:** l'uva viene selezionata e raccolta a mano

**Vinificazione:** pigiatura soffice e successiva macerazione per 20 giorni a temperatura controllata

**Maturazione:** 6 mesi in piccole botti di rovere

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** rosso rubino intenso

**Olfatto:** intenso e persistente, presenta un ottimo equilibrio tra l'aroma fruttato tipico del Merlot e gli aromi speziati che conferisce il legno

**Gusto:** caldo e sapido con una buona struttura

**Gradazione:** 13% Vol.

**Abbinamento:** carni rosse alla brace o salsate, cacciagione, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Zona:** Noce

**In questa zona  
produciamo anche:**  
Refrain Brut, Citrullo,  
Aggeggio, Sangiovese



ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF  
IT BIO 006



N. B2977

### LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

#### **BIOLOGICI**

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

*per saperne di più:*

[www.tenutamaiano.it](http://www.tenutamaiano.it)  
[www.icea.info](http://www.icea.info)

