

# Rosso Bio - Dissidente - San Donatino

Vin naturel



Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis intense.

**Nez** : fruits rouges mûres.

**Bouche** : cuir, cassis et mûres avec un final chocolaté.

Accords mets-vin :

Indiqué en accompagnement de la cuisine traditionnelle toscane, viandes rouges grillées, gibier.


Ce qui définit un Vin Naturel ?

- Conduite du vignoble en bio ou en biodynamie,
- Vendanges manuelles,
- Fermentation spontanée à base de levures indigènes,
- Interdiction des intrants chimiques.

 **Typologie** : vin rouge bio sans intrants chimiques

 **Producteur** : San Donatino

 **Zone de production** : Castellina in Chianti, Siena, Toscane.

 **Cépage** : 100% sangiovese

 **Garde** : 5 ans

 **Degré alcoolique** : 14% Vol.

 **Température de service** : 18-20°C

