

CENNATOIO

Produttori dal 1971



SCACCIAPENSIERI

Toscana Rosso Igt

Lo **Scacciapensieri** è un IGT Toscano che rispecchia la tradizione da un lato e la semplicità dall'altro. Questo perché è un Sangiovese in purezza, tipico uvaggio della nostra Terra Toscana, e dall'altra non avendo passaggi in legno presenta la sua caratteristica di bevibilità senza compromessi. Un classico vino da bere in "piedi".

Un sorso e via! e i Pensieri se ne vanno!

Tipologia SANGIOVESE Toscano I.G.T.

Uve 100% Sangiovese

Vinificazione e affinamento Le uve scelte hanno una vinificazione tradizionale, con l'impiego di lieviti selezionati e una durata massima di 14 giorni. A fine fermentazione il vino viene scaldato per favorire un rapido svolgimento della fermentazione malolattica, e poi continua l'affinamento in tini di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche

Grado alcolico	12,5% vol.
Bottiglia	750 ml
Temperatura di servizio	18-20°
Tenuta all'invecchiamento	5 anni dall'imbottigliamento



Produttori dal 1971



SCACCIAPENSIERI

Toscana Rosso Igt

Lo **Scacciapensieri**, troubleshooter, is a Tuscan IGT that reflects both tradition and simplicity. The grape used is the typical Tuscan Sangiovese, which represents our native land. The fact that this wine has never experienced any contacts with wood, makes it very easy to drink without any compromises.

Sip and go and troubles disappear!

Tipologia SANGIOVESE Toscano I.G.T.

Grapes 100% Sangiovese

Vinification and ageing The grapes have a traditional vinification, with the use of selected yeasts and a fermentation of maximum 14 days. When the fermentation is completed, the wine is heated to contribute to a rapid malo-lactic fermentation. The refining is then made in steel tanks until the bottling.

Features

Alcoholic Content	12,5% by vol.
Bottle	750 ml
Serving Temperature	20°
Keeping ageing qualities	5 years after the bottling