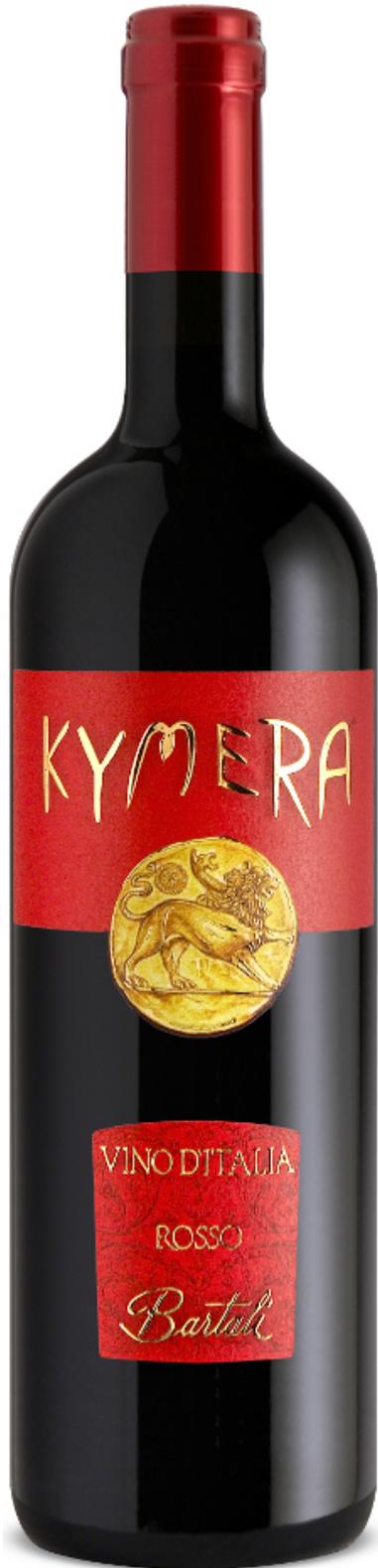


*Bartali*  
Casa fondata nel 1927

*Kymera*



#### SCHEDA TECNICA

- LINEA: Kymera.
- DENOMINAZIONE: Rosso Italia.
- VITIGNI: 50% Montepulciano, 50% Primitivo.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolta nel mese di settembre, premacerazione a freddo di 48 ore a 6°C, vinificazione con 2 rimontaggi al giorno a temperatura controllata di 28°C e macerazione di 2 settimane. Dopo la svinatura e la successiva malolattica il vino viene tenuto sulle fecce per 1-2 mesi. Imbottigliamento dopo 6 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- PROFUMO: Frutta matura, prugna e note speziate.
- GUSTO: Pieno, armonico con tannino rotondo e persistente.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Arrostiti, brasati, carni bianche e rosse.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 18-20° da stappare mezz'ora prima di servire.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.