

DANTÉS

Petit Verdot TOSCANA IGT 2105

SENZA SOLFITI AGGIUNTI
NO ADDED SULPHITES

*Ottenuto da uve Petit Verdot, rigorosamente selezionate e raccolte a mano,
Dantés esprime i sentori fruttati tipici del vitigno di frutti rossi, mora e ciliegia.
Di colore intenso, strutturato, dona un sapore pieno, asciutto e tannico.*

*Dantés is a full-bodied and fruity red wine, obtained from carefully selected and hand-picked Petit Verdot grapes.
The meticulous care and respect of the terroir, combined with no sulfites addition,
create a wine with a unique character, enabling the varietal typical characteristic and fruity aroma to shine through.*



42°39'47.6"N, 11°15'43.2"E



purovino®

Prodotto da | Produced by
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Località Corso 27 - Montiano,
Magliano in Toscana (GR)
purovino.it

UVE: Petit Verdot 100% - Raccolta a mano

ALCOL: 14 % vol

AFFINAMENTO: 9 mesi in acciaio

BARRIQUE -

PRODUZIONE ANNUA: 1700 Bottiglie

SOLFITI LIBERI: 1 mg\L - **SOLFITI TOTALI:** 10 mg\L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, dona sentori fruttati di frutti rossi, mora e ciliegia. Al palato risulta fresco e asprigno, tannico e strutturato, con un sapore pieno e persistente.

ABBINAMENTI: si presta ad abbinamenti con salumi anche stagionati, primi piatti con sughi di carne, anche a base di selvaggina. Carni alla griglia o arrostate, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

GRAPES: Petit Verdot 100% - Hand picked

ALCOHOL: 14 % vol

AGING: 9 months in steel

BARRIQUE -

ANNUAL PRODUCTION: 1700 Bottles

FREE SO2: 1 mg\L - **TOTAL SO2:** 10 mg\L

TASTING NOTES: an intense and deep red color, offers up aromas of mostly black fruit flavors. On the palate the wine is dry and full-bodied with high tannin, bold fruit and medium acidity.

PAIRING: rich and strongly flavored foods are the best accompaniments, such as barbequed meats, pork spare ribs, duck and other rich meats. It also pairs well with pasta with meat sauces, roasted game birds and aged/semi-aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 16 - 18° C

Prodotto con il **Metodo Purovino®**, contiene quantità minime di solfiti prodotti dalla naturale attività dei lieviti.

Produced using **Purovino® Method**, it contains only natural occurring sulphites.