

## Vino IGT Toscana

Vino e Toscana, un binomio indissolubile. Vigneti a perdita d'occhio che disegnano colline, cantine nel segno della tradizione e dell'innovazione tecnologica, sapienza enologica e professionalità antiche, etichette apprezzate nel mondo.

Il vino per la Toscana è un biglietto da visita di eccellenza, un brand apprezzato nei mercati internazionali.

Grandi denominazioni, territori ad alta vocazione vitivinicola, strade e turismo del vino. Il vino IGT Toscana è un carnet di produzioni di alta qualità e di spiccata territorialità, dove rigore produttivo e passione dei vitivinicoltori toscani si intrecciano indissolubilmente.

Vini prodotti in ogni angolo della Toscana; diverse tipologie, uvaggi e caratteristiche che sono espressione dei singoli territori toscani.

Il Rosso e Rosso novello si presentano nelle varie tonalità violetto o rubino (così come il Rosso abboccato).

Il Rosato o Rosato abboccato ha un'intensità tenue, con una tonalità che può variare in funzione dei vitigni utilizzati



e della vinificazione, mentre il Rosato frizzante è di colore rosato tenue, brillante per un equilibrato perlage.

Il Bianco IGT Toscana ha un colore tenue con riflessi sul verde oppure giallo paglierino da leggero a più carico così come il Bianco abboccato; mentre il Bianco frizzante è giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Particolari sono le caratteristiche del Passito (da uve appassite), di colore da giallo paglierino carico a dorato per il vino prodotto da uve bianche e tendente al bruno nei vini provenienti da uve rosse; e la Vendemmia tardiva (da uve stramature) è di colore da paglierino carico al dorato.