



COOPERATIVA
FATTORIA
LOPPIANO
4.0

COOPERATIVA
FATTORIA
LOPPIANO
4.0

MONTELFI

ROSSO TOSCANO 13% IGT

Il nome, a segnare il terroir, proviene dalla Località situata all'interno della cittadella di Loppiano.

Vino rosso Toscano a base di uva Sangiovese e altre varietà autoctone come il Colorino, tutte prodotte con il metodo dell'agricoltura biologica.

La vendemmia avviene in cassette e tutto il processo di fermentazione avviene a temperatura controllata.

Vino fresco e piacevole al gusto, di deliziosa bevibilità e da tutto pasto.

Si accompagna felicemente alla cucina toscana e in modo particolare alle carni rosse, e alle varie tipologie di paste.

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente circa 18 C.



Vino Biologico

Prodotto da uve proprie e imbottigliato
da IT101714 Fattoria Loppiano 4.0
Loc. Tracolle2 Loppiano 50063
Figline e Incisa Valdarno - Firenze Italia

