

SERISÉ – ROSSO TOSCANO IGT – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: AZIENDA AGRICOLA CESANI VINCENZO 2006 14%

- Al naso si percepisce il dolce e l'alcol; sembra il sapone di marsiglia a scaglie
- In bocca è tannico con sapore a frutta acerba; ritorna la ciliegia del ciliegiolo
- STATO EVOLUTIVO: giovane
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: —————
- OPINIONE PERSONALE: è un vino di nervo, con struttura e tipologico. Si deve aspettare il giusto tempo, perché è un ciliegiolo e non può superare i 10 anni sulla falsariga di un Brunello o di un Sagrantino