



MIKE

I.G.T. Toscana

Si arricchisce la "Family Selection" dell'azienda Tamburini di Gambassi Terme: entra a far parte della linea di rossi "Mike", prodotto con uve sangiovese in purezza e chiusura tappo a vite.

Rigorosa vendemmia a mano a metà settembre, quando l'uva raggiunge il giusto livello di maturazione, accurata lavorazione in acciaio e invecchiamento in tonneau francesi da 500 litri per 3 anni. Processo produttivo che viene seguito da Emanuela Tamburini, titolare dell'Azienda, e dal marito Michele Jermann.

100% SANGIOVESE

"Mike", annata 2020, prodotto in 600 bottiglie, entra nel mercato ad aprile 2024 ed unisce ancora una volta, dopo il rosato TJ, l'esperienza di Emanuela Tamburini e Michele Jermann, coniugando un potente rosso strutturato, espressione toscana, ad una chiusura tappo a vite (Stelvin).

NOTE GUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, al naso spiccano profumi fruttati con un richiamo deciso alla prugna, alla mora e al ribes rosso. Note tostate di vaniglia, tabacco, sul finale cuoio, polvere di cacao con un accenno balsamico. Al palato i tannini sono vivaci e di carattere, spicca una notevole freschezza e una decisa sapidità. Eccellente con cacciagione e carni in umido, primi piatti a base di ragù, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

WWW.AGRICOLATAMBURINI.IT

