

## BAG IN BOX IGT TOSCANA ROSSO E BIANCO



### CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Il Bag in Box è una sacca in alluminio che funge da recipiente sottovuoto della materia prima, il quale viene poi inserito in un contenitore di cartone che ne facilita il trasporto e lo stoccaggio. I vantaggi di questa confezione sono di tipo economico e qualitativo. Il marchio "Parrina" è garante della tracciabilità della filiera produttiva, dal vigneto al confezionamento. Il vino dei Bag in Box è infatti vinificato partendo dalle stesse uve e con lo stesso processo con cui l'Azienda confeziona i suoi prestigiosi vini in bottiglia.

### IGT TOSCANA ROSSO

Ottenuto dall'assemblaggio di Sangiovese con altre uve a bacca rossa, provenienti dai vigneti più antichi dell'Azienda. Ha una vinificazione in rosso classica, con ripetuti rimontaggi, ed è maturato in acciaio per alcuni mesi. Colore rubino con riflessi violacei. Armonico, fruttato con finale asciutto.

Particolarmente indicato con carni arrosto e formaggi.

### IGT TOSCANA BIANCO

Vino bianco ottenuto dall'assemblaggio di uve Trebbiano con altri vitigni a bacca bianca. Dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, presenta un sapore fresco e secco. Adatto a tutti i cibi, è particolarmente valorizzato se accompagnato a piatti di pesce, verdure, formaggi a pasta morbida.