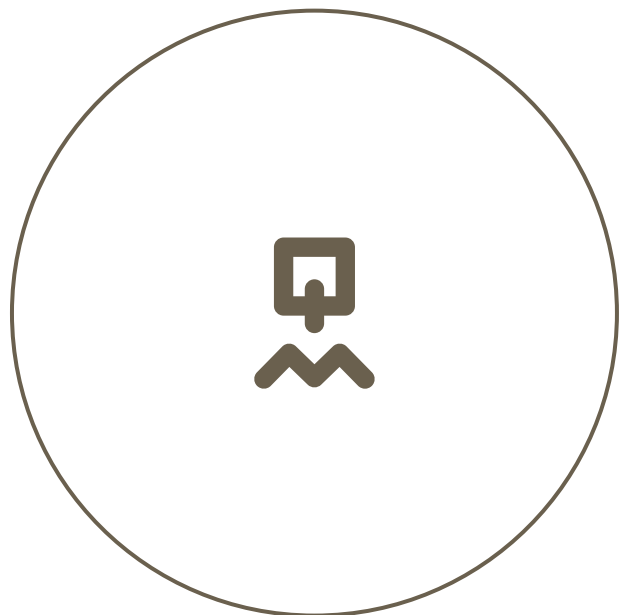


D

SCHEDA TECNICA



I.G.T. Toscano Rosso

DENOMINAZIONE

100% Sangiovese

UVE

2021

ANNO

Metà settembre.
Raccolta manuale in cassetta.

VENDEMMIA

13,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

Diraspatura. Fermentazione spontanea
in acciaio, fermentazione malolattica e affinamento del
25% della massa in tonneau di terzo passaggio per 12 mesi.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

0,75 l

CONTENUTO

Colore rosso rubino con sfumature granate.
Naso ampio con note di ciliegia, frutti rossi e
aromi terziari come il sottobosco, i funghi e
le spezie. All'assaggio si fa trovare fresco, intrigante,
con la frutta al centro degli aromi, ben sostenuta
da leggere e gradevoli note di legno e tabacco fresco.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

14-16°C

TEMPERATURA SERVIZIO

T O S C A N A

I T A L I A