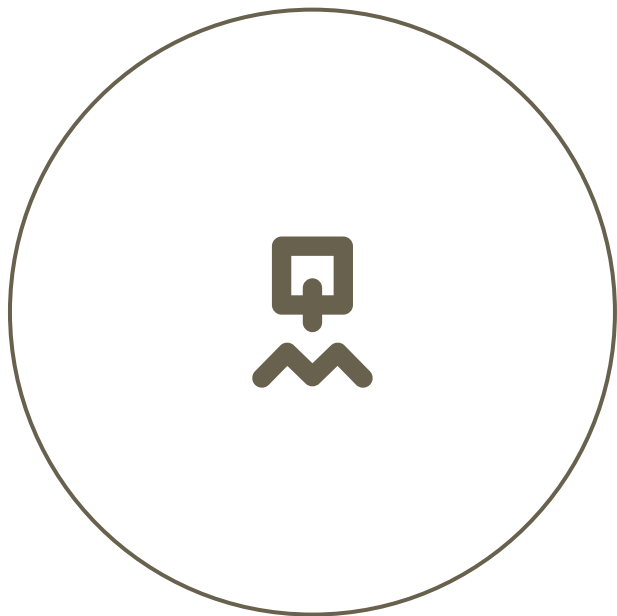




D

SCHEDA TECNICA

I.G.T. Toscano Rosso Biologico

DENOMINAZIONE

100% Sangiovese

UVE

2022

ANNO

Metà settembre

VENDEMMIA

14,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

Raccolta manuale in cassette, diraspatura, fermentazione spontanea in acciaio, fermentazione malolattica e affinamento del 45% della massa in tonneau di quarto passaggio per 12 mesi

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

0,75l

CONTENUTO

Colore rosso rubino con sfumature granate.
Naso ampio con note di ciliegia matura, frutti rossi e aromi terziari come il sottobosco, i funghi e leggera speziatura.
Al palato si fa trovare fresco, succoso, leggermente cupo, con la frutta al centro degli aromi, ben sostenuta da leggere e gradevoli note di legno che conferiscono ampiezza all'assaggio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

14-16°C

TEMPERATURA SERVIZIO

T O S C A N A

I T A L I A