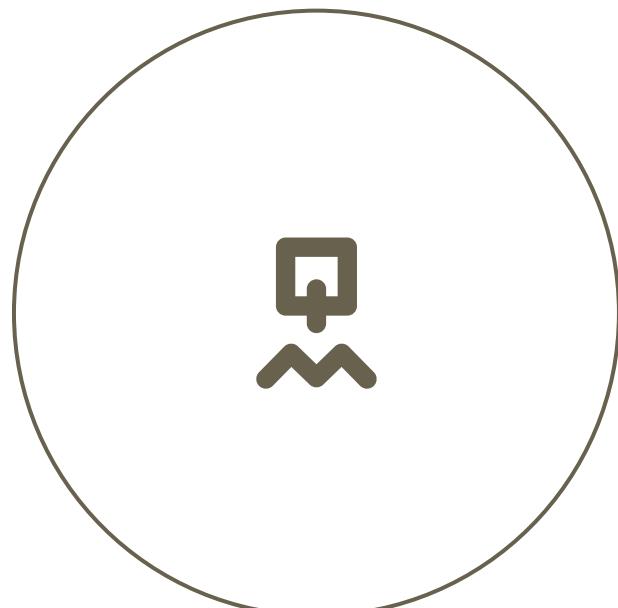


D

## SCHEDA TECNICA



Raccolta manuale in cassette,  
intorno alla metà di Settembre

Diraspatura senza pigiatura e fermentazione spontanea  
in tini di acciaio inox. L'affinamento di 9 mesi avviene  
per il 50% in acciaio e per il 50% in tonneaux di primo e  
quinto passaggio.

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso, note fruttate di amarena,  
erbacee e speziate, ben integrate con il boisée.  
I sentori olfattivi si ritrovano coerentemente in bocca.  
Il tannino è ben bilanciato dall'acidità e dalla succosità  
persistente.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

16-18°C

## TEMPERATURA SERVIZIO

## I.G.T. Toscano Biologico

DENOMINAZIONE

80% Sangiovese  
20% Foglia Tonda

UVE

2023

ANNO

14,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

0,75l

CONTENUTO

TOSCANA

ITALIA