



D

SCHEDA TECNICA

I.G.T. Toscano Biologico

DENOMINAZIONE

80% Sangiovese
20% Foglia Tonda

UVE

2023

ANNO

Raccolta manuale in cassette,
intorno alla metà di Settembre

VENDEMMIA

14,5% vol.

GRADAZIONE ALCOLICA

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 tnneaux di primo e
quinto passaggio.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

0,75l

CONTENUTO

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

T O S C A N A

I T A L I A