

SANGIOVESE DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVAGGIO: Sangiovese 100%

AREA DI PRODUZIONE: Toscana

ALCOL: 12,50% vol

VENDEMMIA : Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 25°C con follature, rimontaggi e delestage.

Affinato in acciaio, elevato in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE : di colore rosso rubino con riflessi violacei offre al naso note ancora acerbe di frutta a bacca rossa.

Vino morbido e gustoso presenta un finale asciutto e pulito.