



TRADITIONAL - Sangiovese Toscana Igt

Denominazione: Sangiovese Toscana Igt

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Tipologia terreno: Argilloso

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, con delicati sentori

di spezie sul finale

Sapore: Corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico

Grado alcolico: 13-13,5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C | 64,4-68°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con il pasticcio di carne

Descrizione:

Sangiovese Toscana Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare. A base di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli, raccolti nelle prime ore del mattino. Le uve vengono vinificate con macerazione sulle proprie bucce, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. Segue un affinamento in bottiglia per 1-2 mesi. Si presenta di colore rosso intenso. Al naso scatena i profumi di frutti maturi rossi come ciliegia e prugna mature, con delicati sentori di spezie sul finale. Al palato il gusto è corposo e vellutato con un eccellente equilibrio tannico. La sua struttura lo rende perfetto da abbinare con primi piatti a base di carne. Ideale da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Da provare con pasticcio di carne. Viene servito ad una temperatura di 18-20 ° C.