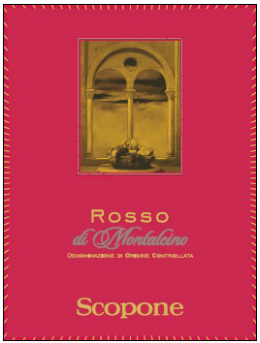
2019 DOC

Uve: 100% Sangiovese Toscana
Produzione: 8144 bottiglie



Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia alla maturità fenolica.
Raccolta manuale in cassetta.
Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15 gg almeno.
Fermentazione malolattica in acciaio inox o in barriques.
Durata dell'affinamento in legno 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura e botti di 65 ettolitri.
Modalità di stabilizzazione del prodotto decantazione naturale.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino.
Profumo intenso.
Sapore ben bilanciato. Finale lungo.
Abbinamento gastronomico primi, carni alla griglia e arrosti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml.....14%
Acidità totale g/l.....5,0