



SANGIOVESE TOSCANO

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana.

AMBIENTE PEDOCлимATICO:

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della regione.

VITIGNI:

Sangiovese per almeno al 90%, possono partecipare altri vitigni autorizzati a bacca rossa per il 10%.

COLORE:

Rosso rubino vivace.

CARATTERISTICHE:

Vino dal sapore fruttato, armonico con note di frutta a bacca rossa e piccole sfumature floreali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino indicato con minestre, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 18° C.

VINIFICAZIONE:

In rosso con breve macerazione 5-6 giorni in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

CAPSULA:

P.V.C. Rosso Bordeaux con scritta in parete

TEMPERATURA:

18°-20° C