



*SANGIOVESE
DI TOSCANA
I.G.T.
2016*

Uvaggio: 90% Sangiovese e 10% tra Canaiolo nero, Colorino e Gamay

Denominazione: I.G.T.

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 13% vol.

Note organolettiche: 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.

Abbinamento: ottimo con tutti i salumi toscani, con pecorini poco stagionati o con una buona pizza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia: manuale, da fine settembre a inizio ottobre

Resa Ha: 70 quintali/ha

Produzione annuale: 2.500 bottiglie

Fermentazione: 12/15 giorni in tini in acciaio inox ad una temperatura controllata di 25°

Fermentazione malolattica: naturale nel periodo novembre-dicembre

Invecchiamento: 6 mesi in tini in acciaio inox

Affinamento: in bottiglia

