



Sangiovese Igt

Denominazione: Sangiovese IGT

Vitigni: Sangiovese

Tipologia terreno: Argillosa

Vinificazione: L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al

massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La

fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in

bottiglia per un periodo di tre mesi **Affinamento:** Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

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

spezie e violetta

Sapore: Morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona

persistenza

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con grigliate miste e

salumi. Da provare con una parmigiana o cinghiale in umido

Descrizione:

Sangiovese Igt è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da uve autoctone come Sangiovese, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutti rossi, ciliegia, mirtillo e prugna, con delicati sentori di spezie e violetta. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con grigliate miste e salumi. Da provare con una parmigiana o cinghiale in umido. Viene servito a 18-20 ° C.