



SANGIOVESE TOSCANA IGT



STORIA: Questo vino proviene dai migliori vigneti della Toscana. È interamente prodotto con le celebri uve Sangiovese, attentamente selezionate e raccolte a mano.

Denominazione: Toscana IGT

Metodo di produzione: convenzionale

Uve: 100% Sangiovese

Vinificazione: pigiatura soffice; temperature controllata durante la fermentazione e macerazione per esprimere le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve.

DATI ANALITICI

Alcool: 13% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino

Aroma: piccolo frutti rossi, leggermente erbaceo.

Gusto: piacevolmente fruttato, fresco.

ABBINAMENTI

Pasta con sughi di carne, pappa al pomodoro, ribollita, zuppe di fagioli, spiedini, sfornati.