



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: Pressatura e diraspatura dei grappoli avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Successiva fermentazione alcolica in acciaio inox a temperatura controllata 26/28 gradi

DATI ANALITICI

Alcool: 13% Vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino

Aroma: piccoli frutti rossi, leggermente erbaceo.

Gusto: piacevolmente fruttato, fresco.

ABBINAMENTI

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