



*Un vino dal carattere spiccato, fresco e fruttato,  
diretta espressione del nostro Sangiovese.  
Indicato per il consumatore che sa apprezzare  
la semplicità e la freschezza di un vino giovane  
ma che non vuole rinunciare ad un prodotto che  
ha comunque una forte connotazione  
territoriale.*



<b>Classificazione</b>	Rosso Toscana IGT Sangiovese
<b>Annata</b>	2023
<b>Collocazione dei vigneti</b>	Collina: 270-320 metri
<b>Varietà delle uve</b>	100% Sangiovese
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Cure colturali</b>	Potatura intensa, concimazioni calibrate, resa limitata per ettaro. Raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C), 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
<b>Tenore alcolico</b>	14,00%
<b>Acidità totale</b>	5,70
<b>Estratto secco totale</b>	30,50
<b>Polifenoli</b>	2.800
<b>Invecchiamento</b>	4 mesi in legno
<b>Affinamento in bottiglia</b>	2 mesi prima dell'immissione in commercio
<b>Potenziale d'invecchiamento</b>	2 anni
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 450 gr
<b>Colore</b>	Rubino intenso
<b>Sapore</b>	Armonico, vellutato, ricco di note fruttate
<b>Profumo</b>	Fine, fruttato, fragrante, note di ciliegia e frutti di bosco
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Pasta, arrosti, grigliate di carni rosse e maiale