



#### **DENOMINAZIONE**

Sangiovese Toscana IGT

#### **UVAGGI**

Sangiovese 100%

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Italia – Regione Toscana – Provincia di Firenze  
Origine pliocenica, argilloso – calcareo.

#### **VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO**

Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

di colore rosso rubino vinoso con sentori di mammola e frutti a bacca rossa. Sapore asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

#### **TITOLO ALCOLOMETRICO**

12%