

IGT Toscana

Sangiovese di Vitigliano

Vitigno: Sangiovese

Resa per ettaro in uva: 4.000 kg

Tempo di macerazione: 15 giorni

Vinificazione: 12 mesi in barriques e 12 mesi in botte grande

Affinamento in bottiglia (minimo): 8 mesi

Bottiglie prodotte: 3.000

Colore porpora scuro con riflessi rubino. Il profilo aromatico è invitante nella ricchezza tipica dei migliori vini di Sangiovese con note di frutti rossi come ciliegia matura e fragola. Al palato è intenso con una struttura armoniosa, i tannini sono molto equilibrati.

■ I nostri vigneti ■ Vigneti di provenienza



Grape varietal: Sangiovese

Yield per hectare of grapes: 4.000 kg

Period of maceration: 15 days

Vinification: 12 months in barriques and 12 months in large barrels

Bottle refinement (minimum): 8 months

Bottles produced: 3.000

Dark purple with reflections of ruby. The profile is aromatic and inviting with a richness typical of the best Sangiovese wines, with notes of red fruits like ripe cherry and strawberry. Intense on the palate with a harmonious structure and very well balanced tannins.



Sangiovese