



## **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:** piccoli frutti rossi, leggermente erbaceo.

**Gusto:** piacevolmente fruttato, fresco.

### **ABBINAMENTI**

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