



SANGIOVESE

monovitigno

Questo vino fa parte di una collezione di sei vini monovarietali prodotti dall'Azienda nel 2022

Classificazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uva: il vitigno autoctono più diffuso in Italia, dà il massimo risultato in Toscana dove rappresenta il principale vitigno, utilizzato per tutti i vini importanti della regione. Se ne coltivano moltissimi e differenti cloni (210) con caratteristiche anche molto differenti per pigmentazione, tannicità e potenzialità di invecchiamento.

Vinificazione: le uve di varietà Sangiovese vengono vinificate in purezza in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata per esaltare le caratteristiche dei vitigni e le particolarità che tali uve raggiungono nei terreni di Torraccia di Presura.

Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento, ha profumi di frutti rossi maturi con accenti floreali di violetta, giaggiolo e sottobosco di macchia mediterranea. Vino di grande persistenza e tannicità, ha sapore intenso, equilibrato e persistente.

Alcool: 13,5% - 14%

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: carni bianche e rosse alla griglia, formaggi stagionati, affettati, crostini toscani.