

 100% Sangiovese

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in legno per 10 giorni.

AFFINAMENTO

In acciaio cemento per 3 mesi.

In bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

Presenta un colore rosso intenso, è un vino fresco, fragrante, di pronta beva; dai profumi intensi, floreali e fruttati. Un'esplosione di gusto.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

SERVIZIO

14° - 16° C

NOTE

Un Sangiovese pieno di personalità e fuori dall'ordinario che vi sorprenderà per la sua struttura e morbidezza; la fermentazione in legno lo rende un prodotto piacevole a tutto tondo, da scoprire ad ogni sorso.

Da servire fresco per esaltare tutte le sue caratteristiche.

"RUGGENTE" ROSSO TOSCANO I.G.T.

