

AZIENDA AGRICOLA

PIANDIBUGNANO

SEGGIANO (GR) – TOSCANA – ITALIA

UVE:

Sangiovese 100%

DENOMINAZIONE:

Toscana Indicazione Geografica Protetta

**FERMENTAZIONE ED
INVECCHIAMENTO:**

La raccolta si svolge nella prima metà di ottobre. La vinificazione è tradizionale a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 18 giorni. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio e segue un breve periodo di affinamento prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

3 mesi

ALCOL:

13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

CARATTERISTICHE:

Il colore è rubino con riflessi violacei, il profumo richiama note di frutta a bacca rossa con una intensa nota di mammola. Al palato è equilibrato con tannino piacevolmente morbido, persistente e ben strutturato.

ABBINAMENTI:

carni bianche arrostate, primi piatti con ragù di carne, formaggi di media stagionatura ed affettati.

