

SANGIOVESE ROSSO TOSCANO IGT 2022 0,75L



Caratteristiche:	Sangiovese in purezza, giovane e versatile dai sentori di frutta rossa, caratterizzato da una struttura tannica elegante ed ottima bevibilità.
Vitigno:	100% Sangiovese
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	6.000
Temperatura di consumo:	15C - 17C
Alcool:	13,5%
Zuccheri residui:	3,22 g
Acidità:	5,48 g/l
pH:	3,55
Conservazione:	3 - 4 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	fermentazione con lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura di 28°C. Maturazione di 8 mesi in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per un minimo di 3 mesi.
Note organolettiche:	Fruttato, eleganti tannini e buona persistenza
Abbinamenti:	Si abbina a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	



8018759001690