

SOLO UNO

GRAN SANGIOVESE - ROSSO DI TOSCANA

I.G.T. - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Colore rosso rubino intenso, profumo di bacche rosse e ribes nero ancora fresco e netto, tostature, legno pregiato e note piacevolissime, gusto complesso e ben strutturato, connotato da tannini dolci ed avvolgenti.

Confezioni	Bottiglie da 75 cl, 150 cl, 300 cl, 600 cl
Tappo	Tappo di vetro
Uvaggio	Sangiovese 100%
Superficie di produzione	1 ettaro
Ubicazione dei vitigni	Migliore vigneto con esposizione a sud e forte pendenza
Vendemmia	Fine settembre, si produce soltanto nelle migliori annate
Maturazione	24 mesi in nuove barriques francesi prodotte con doghe di quercia stagionate minimo 36 mesi
Invecchiamento	Fino a 10 anni in bottiglia
Gradazione alcolica	15% vol.
Abbinamenti gastronomici	Ideale in abbinamento a piatti a base di selvaggina, arrostiti, carni rosse alla brace, formaggi stagionati e un buon sigaro
Consigli per la degustazione	La temperatura ottimale è 17-18 °C in bicchieri tulipano grandi che permettono la corretta ossigenazione del vino e la resa del bouquet
Quando decantare	È consigliato decantare il vino 4 ore prima del consumo

