



AGGEGGIO

Nome: Aggeggio

Tipologia: Sangiovese Toscano I.G.T. da agricoltura biologica

Vitigni: Sangiovese in purezza

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine vigneti: 180 metri s.l.m.

Terreno: ciottoloso-sabbioso

Vendemmia: l'uva viene selezionata e raccolta a mano

Vinificazione: pigiatura soffice con macerazione di 8-10 giorni in tini di cemento vetrificato con controllo della temperatura

Affinamento: in bottiglia

Colore: rosso rubino, sfumature tendenti al porpora

Olfatto: abbastanza intenso, fruttato con reminescenze floreali di viola mammola

Gusto: abbastanza caldo e piacevolmente fruttato

Gradazione: 12,5 % Vol.

Abbinamento: primi piatti con pomodoro o con ragù, carni bianche e rosse alla brace

Temperatura di servizio: 18°C

Zona: Noce

In questa zona produciamo anche:

Refrain Brut, Citrullo, Garbato, Sangiovese



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006



OPERATORE CONTROLLATO
N. B2977

LO SAPEVI CHE...

A partire dalla raccolta 2012 i prodotti della Tenuta Maiano saranno certificati come

BIOLOGICI

attraverso l'utilizzo di un logotipo adottato dalla Comunità Europea che ne certifica il controllo. In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), nè Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

