

SANGIOVESE

Nome: Sangiovese Toscano I.G.T.

Tipologia: Rosso fermo da uve biologiche

Vitigni: Sangiovese in purezza

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine vigneti: 230 metri s.l.m.

Terreno: sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini

Vendemmia: selezione delle migliori uve Sangiovese dei vigneti di Lungagnana, Noce, Fezzana, Barrucciano e San Quirico

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, con sensazioni di frutti rossi

Gusto: abbastanza caldo, con accenti sentori di tannini morbidi con finale fruttato

Gradazione: 12,5 % Vol.

Abbinamento: primi piatti con pomodoro o con ragù, carni bianche e rosse alla brace, come la nostra tipica "bistecca alla fiorentina", ottimo anche con carni in umido

Temperatura di servizio: 18° C



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), né Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

per saperne di più:

www.tenutamaiano.it
www.icea.info

Zona: selezione delle migliori uve Sangiovese dei vigneti di Lungagnana, Noce, Fezzana, Barrucciano e San Quirico

