


Non si possono domare i sognatori...

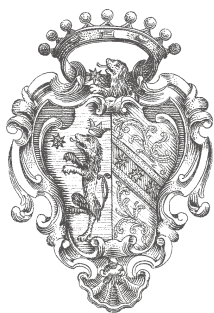
You
Can 

SANGIOVESE DI TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2021 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE



CELESTINO PECCI

SANGIOVESE DI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ANNATA 2021 VINTAGE

Uve: Sangiovese in purezza

Terreno vitato:

Esposizione: Sud/Sud-Ovest Altitudine: 350 m s.l.m.
Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Resa media: 65/70 q per ettaro.

Vendemmia: Manuale in cassette.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 12 giorni di macerazione sulle bucce.

Maturazione: Affinamento in tini di acciaio per 18 mesi.

Affinamento in bottiglia: Almeno 4 mesi.

Note degustative:

Rosso rubino intenso. Elegante, fruttato floreale al naso. Strutturato, piacevolmente fresco, speziato e sapido al palato.

Abbinamenti: Vino estremamente flessibile. I frutti rossi e la freschezza lo rendono perfetto come vino di apertura per la cena o come vino a tuttopasto per il pranzo. Ottimo con salumi e formaggi, primi al sugo e carni grigliate.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Formati: Bottiglia da 750 ml e da 1500 ml.

Packaging:

Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.



Non si possono domare i sognatori...

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO