

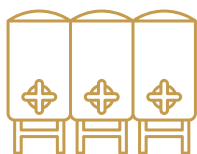
PWS
Premium Wine
Selection

Sangiovese Toscana

-Il Fortino-



Italia
Toscana
Pontedera



VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, pigiatura con una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, una parte del vino subisce l'invecchiamento in legno per 6 mesi, mentre la rimanente resta 1 anno in acciaio.



Di colore rosso rubino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sprigiona aromi di ciliegia, frutti scuri e vaniglia.



CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Tradizionale



Al gusto si percepiscono note di frutti rossi, prugna viola. Il vino è corposo, bilanciato, con un piacevole aroma di caffè tostato e vaniglia, conferito dal leggero invecchiamento in legno.