



Tenimenti
d'Alessandro
TERRA DI TOSCANA



Sangiovese



Denominazione
Toscana IGT



Vitigno
Sangiovese

Zona di Produzione
Colline di Manzano, Cortona

Vigneti
Età media 15 anni



Vinificazione
15 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione a grappolo intero in legno



Invecchiamento
12 mesi in barrique



Abbinamenti
Primi piatti al ragù, ribollita toscana



Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Intenso nelle note di violetta, ciliegia e lampone, sottofondo di spezie tra cui pepe nero e bacche di ginepro



Ingresso diretto, di buona struttura, la frutta fresca si alterna con la freschezza, tannino piccolo ed elegante, finale leggermente sapido