



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