

ROSSO DELLA LANCIOLA IGT



UVAGGIO: Sangiovese e Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

ELEVAZIONE: In tanks di acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 3 mesi

TENORE ALCOLICO: 13,00% circa

GASTRONOMIA: Si accompagna a piatti a base di carne bianca e rossa, ai funghi e ai formaggi freschi.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso con tonalità lievemente granate.

PROFUMO: Fruttato e persistente.

SAPORE: Media struttura in equilibrio con l'acidità, Retrogusto lungo con sensazioni speziate.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 18° - 19°C