



TOSCANA ROSSO IGT ANCORA 2023

Denominazione	Toscana Indicazione Geografica Tipica
Uvaggio	Sangiovese 100%
Terreno	Argillo-limoso calcareo, delle colline tra Gambassi Terme, Montaione.
Clima	In prevalenza mediterraneo, con lievi influssi continentali, con inverni miti ed estati molto calde e asciutte.
Vigneti	Vigneti 10 anni, allevati a guyot esposti ad ovest, situati a 150 m.s.l.m., con produzioni di circa 2 kg d'uva a pianta.
Vendemmia	Terza decade di settembre.
Vinificazione	Tradizionale a temperatura controllata di max 25° con macerazione di circa 12 giorni, con delicati rimontaggi.
Maturazione	In vasche di cemento e acciaio.
Alcool	12,5 % vol.
Note sensoriali	Colore rosso rubino di media intensità. Profumo di frutti rossi. Al gusto si presenta di media struttura, armonico, fresco ed equilibrato.
Temperatura di servizio consigliata	18° C.