

MAGLIANO IN TOSCANA

SANGIOVESE

Indicazione Geografica Tipica



- **Vino rosso**
ad indicazione geografica tipica (I.G.T. Toscana).
- **Posizione geografica**
località Collelungo, Magliano in Toscana (Grosseto).
- **Vitigni**
100% Sangiovese.
- **Vinificazione**
tradizionale in rosso, lasciando il mosto sulle bucce per 10-12 giorni, ed un piccolo passaggio in piccoli fusti di rovere francese.
- **Affinamento**
3-4 mesi in bottiglia in locale a temperatura controllata.
- **Colore**
rosso rubino piuttosto intenso.
- **Profumo**
ampio, persistente e sentore di ciliegie mature.
- **Sapore**
caldo, asciutto con buon equilibrio.
- **Dati analitici**
gradazione alcolica 12,5-13%, acidità totale 5-5,5%, estratto 27-28 gr/l.
- **Temperatura di servizio**
18 °C.
- **Accostamenti**
si abbina facilmente a una grande quantità di piatti di carne, pesce, paste e risi.

