

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità

Sangiovese Toscana

Il Fortino



CLASSIFICAZIONE	I.G.T.
TIPOLOGIA	Rossi
REGIONE	Toscana
VITIGNO	Sangiovese
TIPOLOGIA AGRICOLA	Cordone speronato
VENDEMMIA	Tradizionale.

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, pigiatura con una pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, una parte del vino subisce l'invecchiamento in legno per 6 mesi, mentre la rimanente resta 1 anno in acciaio.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino, sprigiona aromi di ciliegia, frutti scuri e vaniglia. Al gusto si percepiscono note di frutti rossi, prugna viola. Il vino è corposo, bilanciato, con un piacevole aroma di caffè tostato e vaniglia, conferito dal leggero invecchiamento in legno.

Ottimo con i primi piatti di pasta e carne rossa grigliata.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.