

P.S.  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità

# Sangiovese Toscana

## *Il Fortino*



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.T.
<b>TIPOLOGIA</b>	Rossi
<b>REGIONE</b>	Toscana
<b>VITIGNO</b>	Sangiovese
<b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b>	Cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	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.