

Principe del sole

SANGIOVESE I.G.T.



ORIGINE: IGT TOSCANA

VENDEMMIA: 2017

VARIETA': 100% SANGIOVESE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva e' raccolta e cernita manualmente e dopo una diraspatura e una pigiatura soffice viene inviata nei tini di vinificazione .La fermentazione alcolica dura in media 10 giorni a 26 gradi centigradi a cui fa seguito una macerazione sulle bucce che dura in media 22 giorni .

Dopo la fermentazione il vino viene travasato in acciaio dove avviene la fermentazione malolattica, seguirà un affinamento in legno per un periodo di 12 mesi .

Dopo l'imbottigliamento seguirà un periodo di 3 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio .

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

NOTE ORGANOLETTICHE: Principe del sole sangiovese ha un colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso i sentori fruttati sono predominanti, quali ribes nero, lampone e amarena; questi sentori lasciano lentamente spazio a delicatissime note speziate. Al palato la nota calda ben si bilancia con la fresca vivacità. È un vino piacevole che abbina eleganza ed equilibrio ad una gran morbidezza..