



Caratteristiche:	Un vino senza solfiti aggiunti frutto della nostra passione, che esprime la purezza della Maremma e l'audacia della nostra filosofia. Struttura forte e complessa dal finale persistente e speziato.
Vitigno:	Sangiovese, Alicante
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	15.000
Temperatura di consumo:	16C - 18C
Alcool:	14%
Zuccheri residui:	0,33 g
Acidità:	5,11 g/l
pH:	3,49
Conservazione:	3 - 4 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	dopo una accurata cernita, le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate fermentare per circa dieci giorni in piccole vasche di acciaio a temperatura controllata. A fermentazione ultimata, il vino viene travasato e lasciato riposare fino a malolattica ultimata. Dopo un travaso, viene lasciato riposare in vasca fino all'imbottigliamento. Durante ogni fase della lavorazione il vino viene protetto dal contatto con l'aria e non vengono effettuate aggiunte di solfiti né di altri anti ossidanti.
Note organolettiche:	è un vino dove prevale l'aspetto fresco e fruttato delle uve, di buon corpo e di piacevole persistenza. Al naso si caratterizza da sentori di mora, ciliegia e frutta rossa.
Abbinamenti:	Si accompagna a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

Contenuto:

0,75 l

EAN dell'unità:



8018759002390