



Sangiovese Le Focaie 2021

CHF 15.90 | 10 cl = CHF 2.12

Nel calice rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si evidenziano subito note di violetta, lavanda, tabacco e timo. Seguono note fruttate, tra cui fragole e lamponi. Al palato è equilibrato, morbido ed elegante, con tannini fini e una consistenza vellutata.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Produttore | Rocca di Montemassi |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2026 |
| Vitigni | Sangiovese |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320701 |
| Adatto a | Pasta, Carne alla griglia, Hamburger |



Vinificazione

La vendemmia si svolge quando l'uva è perfettamente matura. Dopo una fermentazione di 10 giorni e al completamento della fermentazione malolattica, il vino invecchia in grandi botti di rovere.

Terroir

La zona della tenuta, coltivata a vite già dagli Etruschi nel VI secolo a.C., è caratterizzata da uno speciale microclima e da terreni ricchi di minerali. La delicata brezza marina mitiga le calde giornate estive e assicura la perfetta maturazione delle uve.

