



## Sangiovese Le Focaiè 2016

Rosso rubino intenso nel bicchiere con riflessi violacei. Al naso emergono subito note di violetta, lavanda, tabacco e timo. Seguono note fruttate come fragola e lampone. Al palato è equilibrato, morbido ed elegante, con tannini fini e una struttura vellutata.

Produttore	Rocca di Montemassi
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	DOC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2021
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2013266



### Vinificazione

Le uve per Le Focaiè sono raccolte a piena maturazione. Dopo 10 giorni di fermentazione e completata la fermentazione malolattica, il vino matura in grandi botti di rovere.

### Terroir

Già nel VI secolo a.C. gli Etruschi coltivavano il vino nell'area circostante il vigneto. La zona è caratterizzata da un microclima particolare e da terreni minerali. La moderata brezza proveniente dal mare addolcisce le calde giornate estive e assicura una perfetta maturazione delle uve.

