



Sangiovese


BRUGNOLI

Sangiovese

Nei nostri vigneti riserviamo sempre un posto speciale ai grandi vitigni classici. Rosso rubino, strutturato e persistente, al Sangiovese, vero protagonista, dedichiamo due formati: il tradizionale 0,75 l ed il magnum da 1,5 l.

INFORMAZIONI TECNICHE

 8 050538 800087	Sangiovese Lazio IGT
 VITIGNI	SANGIOVESE
 ZONA DI PRODUZIONE E SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Altopiano 263 s.l.m. di origine vulcanica con allevamento a cordone speronato
 VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Pigiatura e macerazione delle bucce per l'estrazione delle sostanze polifenoliche con fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 12 mesi, seguito da almeno 6 mesi in bottiglia.
 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino intenso. Al gusto tannini presenti e un ingresso robusto ma che si distende gentile in un finale di marasca in confettura. Sentori di viola essiccata, prugna e note scure di sottobosco, rovi, nota balsamica e avvolgente.
 FORMATI cl 75	CARTONE: 6 bottiglie DIMENSIONI: cm h 32x25x16,8

VINO BIOLOGICO



BRUGNOLI

Azienda Viticola Sabina Brugnoli - Bomarzo (VT) - ITALIA www.brugnoli.bio