



Arrogantone

Toscana IGT Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

100% SANGIOVESE

GRADAZIONE ALCOLICA:

15,0% Vol.

ZUCCHERI:

8,5 g/L.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve provenienti dai vigneti della zona di Vinci (vicino Firenze), si procede con il vecchio metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte meccanicamente, la fermentazione primaria avviene in vasche di acciaio inox a 28 °C per una settimana.

Il vino completa il suo affinamento per 14 mesi in vasche di cemento vetrificato e successivamente 4 mesi in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: fruttato con note di ciliegia e mora

Gusto: Tannini molto morbidi e setosi; sentori di fragola, prugne, viola e ciliegia. Robusto ma equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti di carne rossa, salumi e con tutti i piatti della tradizione toscana.

Temperatura di servizio: 16/18°C

CODICE EAN

8051490271823

www.agricoleselvi.it