

SANGIOVESE ANFORA “ALTRO”



UVE: Sangiovese 100%

TIPOLOGIA DI TERRENO: terre rosse argillose

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: 8 mesi in anfora con lieviti indigeni

AFFINAMENTO: anfora e bottiglia

ALCOL: circa 15%

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: frutti rossi, spezie

SAPORE: strutturato, tannico, armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTI: carni rosse, formaggi stagionati

GRAPE VARIETY: Sangiovese 100%

SOIL TYPE: red clay soils

FERMENTATION AND MACERATION: 8 months in amphora with indigenous yeasts

AGING: amphora and bottle

ALCOHOL: approx. 15%

COLOUR: ruby red

NOSE: red fruit and spice

PALATE: structured, tannic and harmonious

SERVING TEMPERATURE: 18°C

FOOD PAIRING: red meats and aged cheeses