



Le nez de ce vin est complexe, net, délicat et enveloppant. Il offre des arômes de vanille et de cacao avec de subtiles notes d'épices. Sur le palais il est riche et élégant, avec un final longue et persistant.

Zone de production et sol

Campagnatico (Grosseto) – Toscane.
Sol sablo-squelettique.

Méthodes de soutien de la vigne

Taille en cordon.

Période et méthode de vendange

De fin septembre à mi-octobre. Vendange manuelle en petites caisses.

Vinification et élevage

Vinification à température contrôlée en cuves inox.
Élevage et petits barils et futs de chêne pour **12 mois**, suivi par 6 mois stabilisation en bouteille.

Cépages: Sangiovese en pureté

Alcool: 13,5 %

Acidité Totale: 6,33 Gr.-Lit

Extrait Sec: 32 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: **ZERO** - Gr-Lit



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0052 – Prix Reg: \$44

Prix CDV **\$42**

Rouge Toscana