

CUM SANGUIS TOSCANA IGT

Al naso presenta note di frutti rossi come ribes e lamponi, con sfumature di bacche di ginepro e fiori eleganti.

Corpo pieno, tannini fini e distesi con un finale di media lunghezza che regala emozioni sin da subito.

VITIGNO: Sangiovese

VINIFICAZIONE: Vasche in acciaio inox a temperatura controllata, macerazione post-fermentativa sulle bucce per 30 giorni. Segue la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox ad atmosfera controllata. anni

MATURAZIONE: Botte grande di rovere

AFFINAMENTO: In bottiglia

GRADI ALCOLICI: 14 % vol

FORMATI: 0,75 - 1,5