



# UGGIANO

## NOVELLO DI TOSCANA IGT “UGGIANO - L'ALLEGRO”

*Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bourgogne*

### SCHEDA TECNICA

---

<b>VITIGNI:</b>	100% Sangiovese
<b>REGIONE DI ORIGINE:</b>	Toscana
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Macerazione carbonica delle uve in serbatoi di acciaio inox per 3 -5 giorni a 30°C circa. Successiva pressatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 25-28 °C circa.
<b>ALCOL:</b>	12,0 % Vol.
<b>ZUCCHERO RESIDUO:</b>	4 - 8 g/l
<b>CONSERVAZIONE:</b>	In cantina alla temperatura di 15-18°C per un periodo non superiore a 6 mesi. Generalmente si consiglia di consumarlo entro la fine dell'anno di produzione.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	15/18°C
<b>ABBINAMENTI:</b>	Antipasti a base di crostini e insaccati, risotto ai funghi o, come nella tradizione Toscana, caldarroste.
<b>NOTE DEL PRODUTTORE:</b>	<i>Colore rosso violaceo intenso. Profumo netto e persistente in cui predominano le note fruttate e vegetali. Al palato è morbido e vellutato con un finissimo e piacevole finale dolce.</i>

