



UGGIANO

SANGIOVESE-SYRAH DI TOSCANA IGT “UGGIANO - PRESTIGE”

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese

Riconoscimenti:

Medaglia d'Argento al “Mundus Vini” 2015

annata 2014

SCHEDA TECNICA

| | |
|---------------------------------|---|
| VITIGNI: | 85% Sangiovese 15% Syrah |
| REGIONE DI ORIGINE: | Toscana |
| VINIFICAZIONE: | Vinificazione separata delle uve Sangiovese da quelle Syrah. Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni per il Sangiovese, 18 giorni per il Syrah., entrambe a temperatura controllata di 25-26°C. |
| AFFINAMENTO: | Affinamento in barrique francesi per il Syrah (9 mesi circa), acciaio inox per il Sangiovese. Successivo affinamento del blend di circa 3 mesi in acciaio inox e di 3 mesi in bottiglia. |
| ALCOL: | 13 % Vol. |
| CONSERVAZIONE: | in cantina alla temperatura di 16-18°C |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 18/20°C |
| ABBINAMENTI: | Tortelli maremmani al ragù, gnocco fritto con salumi, pollo al curry, coniglio in umido con olive taggiasche. pizza rossa con provola e speck |

NOTE DEL PRODUTTORE: *Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo etereo con evidenti note fruttate che si sposano perfettamente ai richiami speziati della cannella ed ai dolci sentori di liquirizia. Al palato è asciutto, morbido e rotondo con retrogusto persistente caratterizzato da tannini molto delicati.*

