



# 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

---

<b>VITIGNI:</b>	85% Sangiovese 15% Syrah
<b>REGIONE DI ORIGINE:</b>	Toscana
<b>VINIFICAZIONE:</b>	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.
<b>AFFINAMENTO:</b>	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.
<b>ALCOL:</b>	13 % Vol.
<b>CONSERVAZIONE:</b>	in cantina alla temperatura di 16-18°C
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18/20°C
<b>ABBINAMENTI:</b>	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.*

