

# SORELLE PALAZZI

## SANGIOVESE

Toscana Sangiovese IGT

il Sangiovese che racconta il territorio da cui proviene: fresco e fruttato al naso, snello ma vigoroso in bocca.

**ANNATA:** 2019

**GRADAZIONE:** 13,50%

**UVAGGIO:** Sangiovese 90%,  
altri vitigni toscani 10%



**VIGNETI:** 2 ha, terreno prevalentemente argilloso, calcareo, esposizione sud-ovest e sud-est

**ALLEVAMENTO:** a spalliera, con potatura a cordone speronato

**VINIFICAZIONE:** pigiatura e fermentazione in vasche di cemento per circa 10 giorni. Macerazioni comprese tra 7 e 10 giorni

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in tradizionali vasche di cemento

**UVE DI PROPRIETÀ:** sì

**PRODUZIONE ANNUA:** 10000 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino

**PROFUMO:** frutti rossi maturi

**BOUQUET:** di buona struttura, intenso ma fresco nel finale

*Consumo ideale entro 3-4 anni dalla vendemmia*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 18-20°C