



LANCIOLA

RICCIOTTO I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

VARIETÀ DI VITIGNO: Sangiovese

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio; Governo all'uso Toscano

TENORE ALCOLICO: 13,50% circa

GASTRONOMIA:

Si accompagna a piatti a base di carne rossa, ai funghi e ai formaggi semi stagionati.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino, con tonalità lievemente granate.

PROFUMO: Speziatura evidente e di complessità persistente.

SAPORE: Contrasto ben definito tra l'acidità e la rotondità del vino. Intense sensazioni al palato con una buona persistenza finale.

MODALITÀ DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18° - 19°C

