



# LANCIOLA

## TERRICCI I.G.T

VITIGNI: Prevalentemente Sangiovese e Complementari vari

Produzione & Vinificazione:

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

GIACITURA: Collinare

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso

VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio

TENORE ALCOLICO: 13,50% circa

Dettagli & Sensazioni:

GASTRONOMIA:

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

CARATTERI ORGANOLETTICI:

COLORE: Rosso rubino intenso, cupo con tonalità rosse.

PROFUMO: Ampio, complesso, fruttato con toni di frutta rossa, sposato a sensazioni di boisè ed a note speziate di cannella e vaniglia.

SAPORE: Vino di struttura, morbido, carnoso, voluminoso; elegante e persistente con retrogusto fruttato ravviato da una buona tensione acida.

MODALITÀ DI SERVIZIO:

Si consiglia di servire a 18° - 19°C

