

Toscana

Sanguineto



Rosso Toscano

2022

Sangiovese

13.5% Vol

Viñedo propio en Aquaviva. Suelo de galestro a 330 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 6 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Rosso di

Montepulciano

2019

Sangiovese

13.5% Vol

Viñedo propio en Aquaviva. Suelo de galestro a 330 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 12 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Nobile di

Montepulciano

2020

Sangiovese

13.5% Vol

Viñedo propio en Aquaviva. Suelo de galestro a 330 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 24 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Nobile

Riserva

2019

Sangiovese

15% Vol

Viñedo propio en Aquaviva. Suelo de galestro a 330 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 36 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.