



## Famiglia Falorni

Toscana IGT Sangiovese

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

100% SANGIOVESE

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Realizzato con uve selezionate raccolte a mano provenienti da vigneti con il caratteristico terreno sabbioso, argilloso e calcareo. Seguiamo l'antico metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte da vigneti e pressate con presse a membrana. Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione prolungata con le bucce.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Caratteristico, con netti sentori di prugna e mora, con un leggero aroma di ciliegia.

**Gusto:** Robusto ed equilibrato con tannini molto morbidi e setosi.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente primi piatti e grigliate di carni rosse.

Temperatura di servizio: 16/18°C

### CODICE EAN

8051490271618

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)