



SASSOREGALE SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA DOC, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Sangiovese.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Tras la vinificación tradicional del vino tinto (con una minuciosa maceración de los hollejos) y la fermentación maloláctica, el vino se cría durante un breve pero importante período en pequeñas barricas de roble.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Su color es un rojo rubí brillante.



En nariz es limpio y preciso, con notas de guindas, frutos del bosque y un picante moderado.



En boca revela un sabor pleno y firme, expresando toda su intensidad y elegancia.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla y barbacoa, pero también para embutidos o los tradicionales quesos de leche de oveja de la Toscana.



La Bodega

Inmerso en el matorral mediterráneo, entre árboles altos y arbustos de retama, Sassoregale se encuentra en el corazón de la región de Maremma. Adquirida en 2002 por Santa Margherita Gruppo Vinicolo, las 38 hectáreas de la finca (30 de las cuales viñedos) están situadas en el centro de una llanura rodeada de colinas, en altitudes entre 100 y 180 metros sobre el nivel del mar, con un terreno más alto que se extiende hacia Montalcino detrás de él...