

# Il Massiccio

I.G.T. Sangiovese di Toscana

**CATEGORIA:**

I.G.T. Sangiovese indicazione geografica tipica

**UVAGGIO:**

Sangiovese 85%, Merlot 15%

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13% vol.

**VINIFICAZIONE:**

la fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata. Una volta che le fermentazioni sono finite, il vino trascorre un anno all'interno di contenitori in cemento, che gli garantiscono un'ottima eleganza evolutiva.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:**

minimo 6 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

di colore rosso rubino, con profumo intenso, ampio, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, al palato voluminoso e giustamente tannico.

**CATEGORY:**

Sangiovese IGT (typical geographical indication)

**GRAPE PERCENTAGES:**

85% Sangiovese, 15% Merlot

**ALCOHOL CONTENT:**

13% vol.

**VINIFICATION:**

alcohol fermentation takes place in controlled-temperature steel tanks.

Once all fermentation is complete, the wine spends an entire year in cement vats to guarantee perfect refinement.

**REFINING IN THE BOTTLE:**

minimum 6 months

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

ruby colour with intense, rounded bouquet and notes of red forest fruits; on the palate it is full-bodied with a perfect tannic quality.



75 cl