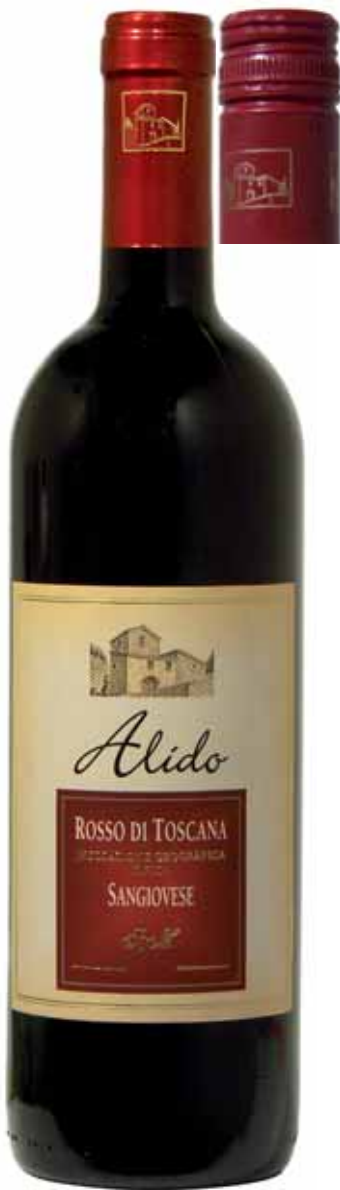


Renzo M.
RM



SANGIOVESE DI TOSCANA

Questo vino proviene da una accurata selezione di uve Sangiovese, provenienti primariamente dalla Toscana centro-settentrionale e da produttori selezionati nel corso degli anni.

Già gradevole da bere al momento dell'immissione al consumo, raggiunge la piena maturità dopo due-tre anni di invecchiamento.

This wine is produced with carefully selected Sangiovese grapes, mainly coming from northern-central Tuscany, purchased at farms we have been working with for many years.

Enjoyable from its release, it reaches its best after two years of cellaring.

VARIETÀ DI UVE - GRAPES:

Sangiovese 100%.

TECNICA - TECHNIQUE:

Classica vinificazione in rosso con fermentazione alcolica a temperatura fra 23 e 25°C e fermentazione malolattica completata in serbatoi inox.

Classical red vinification, with alcoholic fermentation at temperature between 23° and 25°, followed by malolactic fermentation which is completed in inox tanks.

CARATTERISTICHE ORGANOLATTICHE: ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Colore rosso rubino intenso. Profumi concentrati, fruttati e floreali con note di viola e frutta rossa. Al gusto mostra buona struttura ed armonia, tannini morbidi ed eleganti.

Intense ruby red colour. Very aromatic nose, with berry and cherry aromas and flavours. On the palate, it is medium to full bodied, with fine tannins and a fruity finish.

Renzo M.
RM



SANGIOVESE DI TOSCANA

Questo vino proviene da una accurata selezione di uve Sangiovese, prodotte principalmente nella zona di Rufina. Già gradevole da bere al momento dell'immissione al consumo, raggiunge la piena maturità dopo due-tre anni di invecchiamento.

Dieser Wein stammt aus einer sorgfältigen Auswahl von Sangiovese-Trauben, die meistens in Rufina angebaut werden. Schon bei der Vermarktung gut trinkbar. Seine volle Reife erreicht dieser Wein nach zwei bis drei Jahren der Reifung.



VARIETÀ DI UVE - REBSORTEN:

Sangiovese 100%.

TECNICA - TECHNIK:

Classica vinificazione in rosso, con un periodo di macerazione di circa dieci giorni.

Typische Rotkelterung mit 10-tägiger Einmischung.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Colore rosso rubino intenso. Profumi concentrati, fruttati e floreali con note di viola e frutta rossa. Al gusto mostra buona struttura ed armonia, con tannini morbidi ed eleganti.

Kräftig rubinrot. Konzentrierte Aromen, fruchtiges und blumiges Bukett mit Noten von Veilchen und roten Beeren. Von guter Struktur, ausgewogen am Gaumen, mit weichen und eleganten Tanninen.