

# SANGIOVESE

## Maremma Toscana DOC



TENUTA  
SASSOREGALE

UVE:	Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Maremma Toscana
ALTITUDINE:	100 - 150 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ricchi e profondi con una buona frazione argillosa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	5.128 per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	10 settembre - 30 settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA:	4/5 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150

### Scheda Tecnica

Dopo la vinificazione in rosso (con attenta macerazione sulle bucce) e la fermentazione malolattica, il vino affina per un breve ma mirato periodo in piccoli fusti di rovere.

### Scheda Organolettica

Il colore è rosso rubino vivace. All'olfatto è pulito e netto, con sentori di marasca e piccoli frutti di bosco ed una misurata speziatura. In bocca si apre ad un gusto pieno e deciso, esprimendo tutta la sua intensità ed eleganza.

### Abbinamenti Gastronomici

Ideale con le carni rosse alla griglia, ma anche con i salumi stagionati ed i formaggi pecorini della tradizione toscana.



**S.M. Tenimenti San Disdagio S.r.l. - Società Agricola**

Civitella Paganico - 58045 Grosseto (GR) - Tel. +39 0577 738 186 - Fax +39 0577 738 549

[www.sassoregale.com](http://www.sassoregale.com) - [info@tenutasassoregale.com](mailto:info@tenutasassoregale.com)