

## **“MILLE552” Toscano Rosso IGT**

Questo vino è prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese, raccolte a mano nella vigne di Civitella in Val di Chiana e Castiglion Fibocchi.

La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15 giorni , senza aggiunta di lieviti. Successivamente dopo un passaggio in acciaio, il vino subisce un affinamento in bottiglia.

Il gusto fresco e morbido del sangiovese utilizzato fa sì che questo vino si accompagni facilmente ad arrostiti, grigliate e formaggi stagionati.

**Uvaggio:** Sangiovese (100%)

**Sistema di coltivazione:** cordone speronato

**Viti per ettaro:** 4000-5000

**Altitudine vigne:** mt 250-300 s.l.m.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio per 15 giorni senza aggiunta di lieviti

**Invecchiamento:** in botti di acciaio inox

**Colore :** Rosso rubino, con l'invecchiamento tenderà al granato

**Olfatto:** profumi freschi, floreali

**Grado alcolico:** 14 %

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C