

LaRegola®

BELORO

COSTA TOSCANA ROSSO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi.

Varietà di uva: Sangiovese.

Tenore alcolico: 14%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei singoli chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane 18 mesi in Tonneaux (5hl). Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Abbinamenti: Carni rosse ed arrostiti misti, Fiorentina e Pecorini stagionati (4-6 mesi).

Vineyard location/Type of soil: 150-200 mt above sea level. Red Mediterranean soil with an abundance of stones.

Grape variety: Sangiovese.

Alcohol content: 14%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes, medium maceration, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

Refining/Aging: 18 months in Tonneaux (5hl). At least 12 months in bottle.

Type of bottle: 750 ml – Magnum 1,5 lt.

Food and wine pairing: Roasted red meats, Fiorentina steaks. Aged pecorino cheeses (4-6 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'Espresso: 16/20

Gambero Rosso: 2 bicchieri

Duemila vini AIS: 4 grappoli

Veronelli: 93/100 super 3 stelle

Bibenda: 4 grappoli

Vini Buoni D'Italia (TC): 4 stelle

Merano Wine Festival: Selected

Enoteca italiana (selez. Vini): Diploma di merito

Tigullio Vino: Diploma di eccellenza

Decanter: Bronze

Falstaff (Austria-Germania): 90/100



www.laregola.com #laregola