



# LaRegola®

## LE PRODE

COSTA TOSCANA ROSSO I.G.T.

**Giacitura/Tipo di terreno:** 100-150 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

**Varietà di uva:** Sangiovese e una percentuale variabile di altre uve rosse.

**Tenore alcolico:** 12,5%.

**Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve.

**Vinificazione:** Cernita manuale dei grappoli, breve macerazione, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento/Invecchiamento:** 4 mesi in tini di acciaio inox e almeno 12 mesi in bottiglia.

**Tipo di bottiglia:** 750 ml.

**Abbinamenti:** Antipasti di salumi, Pasta al ragù, Secondi di carne e Formaggi a pasta molle.

**Vineyard location/Type of soil:** 100-150 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

**Grape variety:** Sangiovese with a variable percentage of other red grapes.

**Alcohol content:** 12,5%.

**Grape Harvest:** By hands with a careful selection.

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

**Refining/Aging:** 4 months in stainless steel vats. At least 12 months in bottle.

**Type of bottle:** 750 ml.

**Food and wine pairing:** Charcuterie, Pasta with ragout, Red meats and Soft cheeses.

## MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

Vini Buoni d'Italia (TC): 2 Stelle



[www.laregola.com](http://www.laregola.com) #laregola