

LaRegola®

STRIDO

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

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

Varietà di uva: Merlot.

Tenore alcolico: 14,5%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura fabbricate in Borgogna. Almeno 12 mesi in bottiglia.

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

Abbinamenti: Arrostiti di carni rosse, Brasati, Selvaggina e Pecorini stagionati (6-12 mesi).

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

Grape variety: Merlot.

Alcohol content: 14,5%.

Grape Harvest: By hand with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and of the berries, medium maceration, alcoholic fermentation in natural concrete vats at controlled temperature.

Refining/Aging: After the malolactic fermentation, 18 months in new French barriques made in Burgundy. At least 12 months in bottle.

Food and wine pairing: Roasted red meats, Braised meats and game and Aged pecorino cheeses (6-12 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'espresso: 16,5/20
Gambero Rosso: 2 bicchieri
Duemila vini AIS: 5 grappoli
Veronelli: 92/100 3 stelle
Bibenda: 4 grappoli
Vitae AIS: 3,5 grappoli

Merano Wine Festival: Awards Gold
Enoteca italiana (Selez. Vini): Diploma di merito
Vinous-Galloni: 91/100
Decanter: Bronze
Falstaff (Austria-Germania): 94/100
James Suckling: 90/100

www.laregola.com #laregola

