



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

Slow Food: miglior vino quotidiano



www.laregola.com #laregola