

# 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)

**2015**

Vini Buoni D'Italia 2020, 3 Stelle



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