



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: botti da 5 e 10 hl di rovere.

Affinamento/Invecchiamento: Dopo la fase malolattica rimane 18 mesi in botti di rovere di Slavonia. 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: 5 and 10 hl oak barrels.

Refining/Aging: 18 months in slavonian barrels of 5 or 10 hl. 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)

2019

Falstaff 2023, 91/100

2015

Vini Buoni D'italia 2020, 3 Stelle

www.laregola.com #laregola