



LaRegola®

LIGUSTRO

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 con una percentuale variabile di Syrah.

Tenore alcolico: 13,5%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini di cemento naturale. Almeno 12 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml e 375 ml.

Abbinamenti: Antipasti di salumi stagionati, Primi piatti a base di sughi, Carni rosse alla griglia e Formaggi semi-stagionati (3 mesi).

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

Grape variety: Sangiovese and a variable percentage of Syrah.

Alcohol content: 13,5%.

Grape Harvest: By hands with a careful selection.

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

Refining/Aging: 5 months in natural concrete vats. At least 12 months in bottle.

Bottle capacity: 750 ml – 375 ml.

Food and wine paring: Charcuterie, Pasta with meat sauce, Grilled meats and Semi-aged cheeses (3 months).

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'Espresso: 16/20
Gambero Rosso: 2 bicchieri
Duemila vini AIS: 3 grappoli
Veronelli: 90/100 3 stelle
Bibenda: 3 grappoli
Enoteca italiana (Selez. Vini):
Diploma d'onore primi 100 IGT

Guida al vino quotidiano (Slow food):
I migliori 200 vini d'Italia
Wine spectator: 85/100
Robert Parker: 87/100
Vinous-Galloni: 89/100
Int. Wine Cellar/Tanzer S: 87/100
Weinedervelt (Germania): 86/100



www.laregola.com #laregola