



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

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2019

Wine Critics 91/100
Falstaff 90/100
Gambero Rosso 2021, 1 bicchieri
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Vitae: 2 viti

2017

James Suckling 93/100
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Divine Taste: 4 Diamanti

2016

Vitae 2019, 2 Viti
Gambero Rosso, 2 Bicchieri
Bibenda 2019, 3 Grappoli
I Vini Di Veronelli 2019, 2 Stelle
Divine Taste: 4 Diamanti

2014

Bibenda 2017, 3 Grappoli



www.laregola.com #laregola