



LaRegola®

LIGUSTRO

COSTA TOSCANA ROSSO IGT

Giacitura/Tipo di terreno: 100-150 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Sangiovese, Syrah e Merlot.

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

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, Syrah and Merlot.

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

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

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS - GUIDES RATING)

2021

James Suckling, 92/100
Wine Enthusiast, 90/100
Doctor Wine, 92/100

2020

James Suckling, 91/100
Falstaff 2023, 90/100
Bibenda, 4 grappoli
Vitae 2023, 2 Viti

2019

Wines Critic 91/100
Falstaff, 90/100
Bibenda 2022, 4 Grappoli
Vitae, 2 viti

2017

James Suckling, 93/100
Gambero Rosso, 2 Bicchieri

