

# LaRegola®



## SONDRETE

BIANCO DI TOSCANA I.G.T.

**Giacitura/Tipo di terreno:** 50 mt s.l.m. Sabbie Plioceniche.

**Varietà di uva:** Trebbiano, Malvasia e Colombana in percentuale variabile.

**Tenore alcolico:** 12%.

**Vendemmia:** Selezione in campo e raccolta a mano delle uve.

**Residuo Zuccherino:** Da minimo 280 ad un massimo di 450 g/l secondo l'annata.

**Vinificazione:** Cernita accurata dei singoli grappoli, appassimento su graticci in locali ben areati, pressatura soffice, permanenza in caratelli (100 litri) semi-colmi, chiusi con tappo e cemento almeno 10 anni.

**Affinamento/Invecchiamento:** Almeno 12 mesi in bottiglia.

**Tipo di bottiglia:** 375 ml.

**Abbinamenti:** Formaggi erborinati, cioccolato fondente e pasticceria secca.

**Vineyard location/Type of soil:** 50 mt above sea level with Pliocene sands.

**Grape variety:** Trebbiano, Malvasia and Colombana.

**Alcohol content:** 12%.

**Sugar Residual:** 380-450 g/L.

**Grape Harvest:** By hands with a careful selection.

**Winemaking process:** Manual selection of the grapes, bunches are left to wither in dry rooms, soft pressing, in small oak barrels (100 lt) called "caratelli", half-filled and closed with cement cap at least 10 years.

**Refining/Aging:** At least 12 months in bottles.

**Type of bottle:** 375 ml.

**Food and wine pairing:** Blue cheeses, Extra-Dark chocolate and dry pastries.

## MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS - GUIDES RATING)

### 2008

Wine Critics, 96/100

James Suckling, 97/100

Falstaff, 93/100

The Wine Journal - Teboni, 93+/100

### 2006

Vini Buoni d'Italia, Corona