



LaRegola®

STECAIA

COSTA TOSCANA BIANCO I.G.T.

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: prevalentemente Vermentino

Tenore alcolico: 13%.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

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

Affinamento/Invecchiamento: 5 mesi in tini di acciaio inox. Almeno 2 mesi in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Piatti di pesce anche con condimenti elaborati, Carni bianche e Formaggi a pasta molle.

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

Grape variety: Vermentino and Sauvignon Blanc.

Alcohol content: 13%.

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 stainless steel vats. At least 2 months in bottle.

Bottle capacity: 750 ml.

Food and wine pairing: Fish dishes, White meats and Soft cheeses.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2020

Premio Bere Bene, Raporto Qualità Prezzo, Gambero Rosso
Gambero Rosso 2021, 2 bicchieri
Bibenda 2022, 3 Grappoli
Vitae: 2 viti

2019

Gambero Rosso, 1 bicchiere
Divine Taste: 4 Diamanti

2016

James Suckling 91/100



www.laregola.com #laregola