



LaRegola®



STECCAIA

COSTA TOSCANA BIANCO IGT

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

Varietà di uva: Vermentino

Tenore alcolico: 12,5 %.

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, Carni bianche e Formaggi.

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

Grape variety: Vermentino.

Alcohol content: 12,5 %.

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 stainless steel vats. At least 2 months in bottle.

Types of Bottle: 750 ml.

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

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2021

James Suckling, 90/100

Falstaff 2023, 91/100

2020

Gambero Rosso 2021, 2 bicchieri

Bibenda 2022, 3 Grappoli

Vitae, 2 viti

www.laregola.com #laregola