

# LaRegola®



## STRIDO

ROSSO DI TOSCANA I.G.T.

**Giacitura/Tipo di terreno:** 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi.

**Varietà di uva:** Merlot.

**Tenore alcolico:** 14,5%.

**Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve.

**Vinificazione:** Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

**Affinamento/Invecchiamento:** Dopo la fase malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura fabbricate in Borgogna. Almeno 12 mesi in bottiglia.

**Tipo di bottiglia:** 750 ml – Magnum 1,5 lt.

**Abbinamenti:** Arrostiti di carni rosse, Brasati, Selvaggina e Pecorini stagionati (6-12 mesi).

**Vineyard location/Type of soil:** 150-200 mt above sea level. Red Mediterranean soil with abundance of stones.

**Grape variety:** Merlot.

**Alcohol content:** 14,5%.

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

**Winemaking process:** Manual selection of the grapes and of the berries, medium maceration, alcoholic fermentation in natural concrete vats at controlled temperature.

**Refining/Aging:** After the malolactic fermentation, 18 months in new French barriques made in Burgundy. At least 12 months in bottle.

**Food and wine pairing:** Roasted red meats, Braised meats and game and Aged pecorino cheeses (6-12 months).

## MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

L'espresso: 16,5/20  
Gambero Rosso: 2 bicchieri  
Duemila vini AIS: 5 grappoli  
Veronelli: 92/100 3 stelle  
Bibenda: 4 grappoli  
Vitae AIS: 3,5 grappoli

Merano Wine Festival: Awards Gold  
Enoteca italiana (Selez. Vini): Diploma di merito  
Vinous-Galloni: 91/100  
Decanter: Bronze  
Falstaff (Austria-Germania): 94/100  
James Suckling: 94/100

[www.laregola.com](http://www.laregola.com) #laregola