

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)

2016

James Suckling, 94/100
Merano Wine Festival 2020 E 2021, Gold Awards
Falstaff 93/100
Gambero Rosso 2021, 2 bicchieri
Vitae: 3 viti

2015

Falstaff 2019 90/100
Merano Wine Festival 2019, Gold Awards
Gambero Rosso, 2 bicchieri

2013

Merano Wine Festival 2018, Red Awards