

# LaRegola®



## STRIDO

TOSCANA ROSSO IGT

**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. – Magnum 3 lt

**Abbinamenti:** Arrosti 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.

**Types of Bottle:** 750 ml – Magnum 1,5 lt – Magnum 3 lt

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

## MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

### 2017

James Suckling, 93/100

Doctor Wine, 93/100

Falstaff 2023, 92/100

Vitae 2023, 3viti

### 2016

Wine Critic, 92/100

James Suckling, 94/100

Merano Wine Festival 2020 e 2021, Gold Awards

Falstaff, 93/100

Vitae, 3 viti

The Wine Jurnal - Teboni, 93+/100

### 2015

Falstaff 2019, 90/100