

Toscana Sangiovese 2023 di Podere 109

Il Sangiovese di Podere 109 è un vino rosso toscano proveniente da uve di vigneti di Maremma, in località Banditella, a pochi chilometri a sud di Grosseto.

Il Sangiovese di Podere 109 si presenta con un colore tipico rosso rubino intenso e profuma di prugna, ciliegia e mora e ricorda lievemente toni speziati. Il gusto, corposo e avvolgente, è caratterizzato da acidità vivace e ottima struttura tannica.

Le uve provengono da vigneti impiantati su terreni argilloso-calcarei, pigiadiraspate e avviate a fermentazione in tini aperti. Si utilizzano tre metodi diversi di macerazione e in tre vasche diverse. Una volta che il vino è stabilizzato viene messo in barriques o in tonneau di rovere dove viene lasciato maturare per almeno diciotto mesi. Solo due mesi prima dell'imbottigliamento si prepara il blend che finirà nei vostri calici.

Con il suo corpo robusto, ma ben equilibrato, il Sangiovese 109 è l'ideale per accompagnare piatti tipici della cucina toscana, come una bistecca alla fiorentina, pasta al ragù o un tagliere di salumi locali.



Vitigno: Sangiovese

Gradazione alcolica: 14.5%

Zona di produzione: Toscana

Denominazione vino: Toscana Igt