



TENUTA
AQUILAIA

*Auspici e buone pratiche
in terre di vini etruschi.*

LINEA AUSPICI

FOSSO SANGUINAIO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese pesante

VITIGNI: 75% Sangiovese, 15% Petit Verdot,
10% Alicante



REGIONE DI ORIGINE: Toscana

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve. Macerazione prefermentativa di 8 ore a 12°C. Fermentazione a temperatura controllata di 26°C con macerazione delle bucce per 16 giorni. Fermentazione malolattica immediatamente successiva alla fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: Affinamento in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo passaggio in botte di rovere di Slavonia da 30 HL per 12 mesi

ALCOL: 14% Vol.

CONSERVAZIONE: In cantina alla temperatura di 15-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

ABBINAMENTI: Cacciagione in umido, bistecca alla fiorentina, formaggi e salumi stagionati della tradizione maremmana

NOTE DEL PRODUTTORE: Sangiovese, Petit Verdot e Alicante esprimono tutto il loro carattere in questo prezioso vino rosso. Gli aromi fruttati di ciliegia e mirto si combinano ai sentori di pepe e elicriso. Al palato risulta deciso ed avvolgente, con tannini setosi ed un piacevole retrogusto speziato.