



# Reviresco Sangiovese

---

DOC MAREMMA  
TOSCANA

**SCHEDA TECNICA**

# Reviresco Sangiovese

## DOC MAREMMA TOSCANA



PRODUTTORE	Val di Toro
PROVENIENZA	Toscana
DENOMINAZIONE	DOC Maremma Toscana
BOTTIGLIE PRODOTTE	20000
UVAGGIO	100% Sangiovese
CATEGORIA	Vino Rosso
TIPOLOGIA	Fermo secco
COLORE	Rosso rubino con riflessi porpora
SAPORE	Frutti rossi maturi, frutti di bosco
SERVIRE A	18-20°
ALCOL	13%
FORMATO	0,75 l
AFFINAMENTO	6 mesi in tonneaux
DECANTAZIONE	1 ora
ABBINAMENTI	Antipasti di terra, primi piatti a base di pasta e carne rossa
INFORMAZIONI GENERALI	Contiene solfiti

Note \_\_\_\_\_ /100

## Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, selezionata su un tavolo di cernita vibrante e subito pigiadiraspata tenendola a temperatura di circa 18°C e condotta in vasche di cemento vetrificate termocondizionate. Dopo l'innesco della fermentazione, la temperatura viene gradualmente portata fino a un massimo di 28°C verso la fine del processo fermentativo. Durante la macerazione di circa 20 giorni vengono eseguiti rimontaggi e un delestage per aumentare l'estrazione. Segue la svinatura, la pressatura soffice delle vinacce e un primo travaso. Il vino svolge la manolattica in vasche di cemento vetrificate e poi in parte trasferito in tonneaux di rovere francese da 500 litri di secondo passaggio per circa 6 mesi.

## Note di degustazione

Alla vista si presenta di colore rosso rubino luminoso, con riflessi brillanti a tinta porpora. Le note olfattive evidenziano un profumo fresco, fruttato, molto intenso ed espressivo. Si riconoscono note di frutti rossi maturi, amarena e frutti di bosco. I tannini fitti e rotondi gli conferiscono notevole profondità e persistenza. La freschezza, la pulizia e l'intensità gustativa del frutto lo rendono molto invitante e gradevole, adatto ad accompagnare aperitivi, antipasti di terra, primi piatti a base di pasta e carne rossa.