poggoo gorgoglio orgoglio Sangiovese IGT Toscana



[ETIKE]

È con l'Orgoglio che il nostro IO ci conduce verso i nostri desideri.
Già dalla seconda metà del 400 i toscani cominciarono a guardare la campagna come una
fonte di investimento. Persino il genio incontrastato del Rinascimento Michelangelo nel XVI
secolo acquistò una torre nel Chianti chiamata "Nectar Dei". L'artista si occupò
personalmente della produzione del vino e seppe congiungere l'arte alla terra. E' in questa
regione in cui si avverte l'orgoglio delle origini antiche dell'arte, ORGOGLIO che si
manifesta nella purezza delle caratteristiche dei nostri vini toscani, nel loro corpo e nel loro
bouquet floreale.



Classificazione: Vino Rosso – Indicazione Geografica Tipica

Classification: Red Wine - Typical Geographical Indication

Vitigno: Sangiovese 100% Grape Variety: Sangiovese 100%



Bottiglia da: ml 750

Bottle: ml 750



Area di produzione: Colline Alto Valdarno Production Area: Alto Valdarno hills Epoca della vendemmia: Tardo Ottobre

Harvest period: Late October Vinificazione: Tradizionale in rosso Vinification: Traditional in red Affinamento: In acciaio Ageing: In stainless-steel tanks



Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino intenso consistente; al naso presenta note fruttate di lamponi e floreali di rosa e fiori rossi. Vino caldo piacevolmente tannico e armonico.

Tasting notes: Bright ruby red, fruity and floral aroma with a light scent of raspberry, red flowers and rose. A dry, slightly tannic and well-balanced wine. Abbinamenti: Ottimo con tagliate, carni in umido e arrosti, ma anche con

primi piatti toscani e formaggi mediamente stagionati. Menu suggestions: It is excellent with "tagliata", roast and stewed meat.



Titolo Alcolometrico: 12,5% Alcoholic Content: 12,5%



Temperatura di servizio: 16-18°C Serving Temperature: 16-18°C



[ETIK**á]**

orgoglñ©

Etiké Vini - Via Mandrizzo - 84081 Baronissi (SA) - Italy - t +39 089 955001 - f +39 089 9845134 - www.etikevini.it - P.IVA 04644330658