



# LANCIOLA



## **IN ROSSO** **BASSI SOLFITI**

Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta  
ALTITUDINE: 200 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest  
GIACITURA: Collinare  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Scisto Argilloso  
VENDEMMIA: ultima decade di settembre  
VARIETA' DI VITIGNO: prevalentemente Sangiovese  
VINIFICAZIONE: In tanks di acciaio inox con bassi solfiti aggiunti  
ELEVAZIONE: in tank di cemento, 3 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 3 mesi  
TENORE ALCOLICO: 14% circa  
MODALITA' DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 16°-18°C

### GASTRONOMIA & CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei  
PROFUMO: Ampio, dolce, fruttato con evidenti note speziate  
SAPORE: Vinoso con spiccate note di amarena, fresco e equilibrato, vivace e genuino con finale asciutto