



ASLEC IGT

L'Aslec nasce da un sogno: rappresentare il frutto della nostra terra in tutto il suo splendore e naturalezza. Sognarlo e realizzarlo: questo è il segreto.

SCHEMA TECNICA

Classificazione
Sangiovese Toscana Indicazione Geografica Tipica

Vitigni
Sangiovese in purezza.

Clima e suolo
Clima caldo asciutto molto ventilato, suolo argilloso di buona mineralità.

Vinificazione
In rosso classica a cappello sommerso a temperatura di 28° C per 18 giorni.

Affinamento
In barrique di primo passaggio di rovere bertrange e troncaise a grana fine per 20 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Colore
Caratteristico, rubino con riflessi granati.

Bouquet
Eleganti note di frutta rossa matura, vaniglia e spezie.

Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati e anche da meditazione con cioccolato fondente.

Temperatura di servizio 16/18° C

Confezione: 6 bottiglie per cartone.

