

REBESCO

IGT ROSSO TOSCANA SANGIOVESE

Vino ottenuto da una selezione di uve Sangiovese 100%, provenienti da una piccola particella aziendale, che dona vini fini, eleganti e estremamente floreali. La raccolta anticipa di qualche giorno la vendemmia degli altri vini in modo da ottenere un vino fresco e di grande beva. Sangiovese in purezza, Rebescio, nasconde nella sua semplicità un frutto fresco ed intenso e floreale con spiccate note di violetta.

Al palato vino di media corposità e spiccata freschezza con tannini delicati e mai aggressivi. Caratteristiche che donano a questo vino grande bevibilità. Si abbina ad un gran numero di piatti in particolar modo a base di carni bianche e di leguminose.

Wine made from a selection of 100% Sangiovese grapes, from a small vineyard, which gives fine wines, elegant and very floral.

We harvest the grapes to produce Rebescio few days before other wines to get a fresh wine and great drink.

Pure Sangiovese, Rebescio, in its simplicity hides a fresh and intense fruit and floral with notes of violet.

On the palate, medium bodied wine with soft tannins and remarkable freshness and never aggressive. Features that give this wine very drinkable.

It goes well with a large number of dishes especially for white meat and legumes.



Zona di produzione/*Origin:*
Cerreto Guidi – Toscana Italia

Esposizione dei vigneti
Vineyard ex position:
Collinare sud sud-est/*Hill South South-East*

Altitudine/*High:*
120 m s.l.m.

Vitigni/*Grape:*
Sangiovese 100%

Forma di allevamento/*Nursing system:*
Cordone speronato basso/*Cordon*

Tipo di suolo/*Soil type:*
Argilloso/*Clay*

Periodo di vendemmia/*Harvesting:*
seconda metà di Settembre/*Second half of September*

Vinificazione/*Vinification:*
Fermentazione ed affinamento in vasche di cemento
Fermentation and aging in concrete tanks

Numero bottiglie/*nr. of Bottles:*
5000

Grado alcolico/*Alcohol:*
13,5% vol.

Temperatura di servizio/*Serving temperature:*
16-18°C.