

# CERTOSA DI PONTIGNANO

## Sangiovese Toscana IGT

*Da una attenta selezione di Sangiovese con spiccato carattere tipico e appagante, così lo trasmette anche il luogo.*



**Uve:** Sangiovese

**Vinificazione:** le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio ad una temperatura controllata inferiore a 25°C, per un periodo di 20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli e tannini, con uso esclusivo di lieviti autoctoni.

**Invecchiamento:** Il vino matura per circa un 6/9 mesi nelle botti di rovere francese.

**Gradazione Alcolica:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Colore:** limpido, rosso rubino molto intenso e concentrato, tendente al purpureo nell'invecchiamento.

**Profumo:** intenso e molto raffinato, unisce alle note fruttate di lampone e mora, i sentori floreali di violetta che lo impreziosiscono con finale leggero di spezie.

**Sapore:** persistente, con tannini eleganti, leggermente esuberanti ingentiliti da una speziatura di legno mai prevaricante. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità e piacevole durata.

**Abbinamenti gastronomici:** Carni rosse, sughi di carni e funghi formaggi stagionati.