

LABADIA



Cetamura



Classificazione

Toscana i.g.t.

Annata

2024

Uvaggio

Sangiovese e vitigni complementari

Vinificazione e affinamento

Dopo la vinificazione, con brevi macerazioni sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica che dona maggiore morbidezza ed equilibrio. Il ciclo è completato da un breve affinamento in bottiglia.

Gradazione Alcolica

12,5% Vol.

Andamento climatico

Ottimo andamento stagionale con un incremento significativo della produzione vinicola. Le equilibrate condizioni climatiche hanno permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale. L'annata si distingue per eleganza e finezza dei profili aromatici.

Storia e territorio

Vino rosso prodotto con uvaggi tipici della regione, a base di Sangiovese. Le uve sono selezionate dai vigneti ubicati nelle zone più fresche.

Note organolettiche

colore rubino luminoso e brillante, al naso emergono note di frutta rossa arricchite da spezie fresche e tocchi balsamici.

Al sorso si presenta vivace e stimolante, guidato da una piacevole acidità, con un finale di sapida persistenza.

Abbinamenti

Antipasti, affettati e primi piatti della cucina toscana. Da provare anche con carne alla brace ed arrosti

Temperatura di servizio 15°-16°C (59-60°F)

