



Tigliano

Toscano IGT 2018

Poggio Nicchiaia

Cosa rende così speciale il nostro TIGLIANO? L'incredibile unione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah invecchiata per tre mesi in botti di legno, naturalmente! Il suo bouquet fruttato, dove prevale il gusto dei frutti di bosco, lo rende un vino piacevole, adatto a tutti i giorni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscano
Denominazione	IGT
Annata	2018
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Colline Pisane
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	SANGIOVESE 40% ;CABERNET SAUVIGNON 40% ;SYRAH 20%
Gradazione	13.50 % vol.
Zuccheri	5.0 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino di buona limpidezza
Gusto	Buona struttura e persistenza, equilibrato con tannino morbido e fragrante
Profumo	Intenso con sentori fruttati di mora e lampone
Abbinamenti	Pizze di, primi con, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	150/200 m
Tipologia terreno	Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa
Allevamento	Codone speronato - Guyot
Densità impianto	5200/ha
Età ceppi	15-20 anni
Resa per ettaro	85 q.li / ha
Epoca vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Vinificazione in Rosso
Affinamento	Dopo adeguata macerazione il vino sosta in botti di legno