



ITALIAN WINE BRANDS



DUCA DI SARAGNANO

SANGIOVESE DI TOSCANA VINIFICATO IN BIANCO IGT



VINO

Vino dal colore giallo paglierino limpido e brillante. Il Sangiovese vinificato in bianco esalta la sua complessità aromatica con sentori di amarena fresca e non ancora matura, fiori d'arancio e ginestra, sfumando in note di mela cotogna sul finale. Ricco nel gusto e nella mineralità, gradevolmente fresco, armonico e leggermente sapido, chiude con un finale spiccatamente floreale.

UVE	Sangiovese
ALCOL	12,50% vol.
ACIDITA'	5,90 - 6,10 g/l
ZUCCHERI	8,50 - 9,00 g/l
COLORE	Giallo paglierino limpido e brillante
BOUQUET	Amarena fresca e non ancora matura, fiori d'arancio e ginestra, con sfumature di mela cotogna sul finale
GUSTO	Ricco, minerale; gradevolmente fresco, armonico e leggermente sapido, con un finale spiccatamente floreale
ABBINAMENTI	Carni bianche agli agrumi, formaggi freschi ed affumicati di mucca e di pecora e pasta a base di sughi bianchi leggeri
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI** 96 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.