

Sassoregale

SANGIOVESE

UNIQUE
WINES

Provincia de Venecia



Donde la naturaleza inspira vino En el corazón de Maremma, uno de los últimos rincones auténticamente salvajes de Italia, Sassoregale encuentra su hogar. Rodeada de bosques indómitos, colinas y praderas, esta finca se extiende hasta el mar Tirreno, donde el sol, las brisas y los suelos ricos crean un entorno perfecto para el cultivo de la vid. Con 30 hectáreas de viñedos, cultivados de manera sostenible, Sassoregale produce variedades como syrah, sangiovese, merlot y vermentino.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Tinto

VARIEDAD



Sangiovese

ALCOHOL



13,5 % vol.

RESPOSO



Vinificación en tinto con maceración controlada sobre los hollejos.

CAPACIDAD DE GUARDA



4-5 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



Servir de 16 – 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí intenso.



Pulido y limpio, con notas de guinda, frutos del bosque y especias moderadas.



Pleno, decidido, intenso y elegante.



Ideal con carnes rojas a la parrilla, embutidos curados y quesos pecorinos toscanos.

