

	FORTETO 2022
VITIGNO	sangiovese 100%
ALLEVAMENTO	guyot
N. CEPPI	3300/ha
VINIFICAZIONE	diraspatura con leggera pigiatura, fermentazione spontanea (7gg), macerazione (14gg)
AFFINAMENTO	17 mesi in cemento, 2 mesi in bottiglia
ALCOOL	15°
COLORE	rosso rubino, trasparente, con riflessi violacei e luminosi
OLFATTO	vivido, parte fruttata si miscela con dose salina e mediterranea, profuma di mirto, ginepro, rosmarino, lentisco, alloro - frutta matura, leggere speziature di chiodo di garofano, pepe nero, parte floreale lavanda di costa
GUSTO	Bocca piacevole, fresca, scorrevole e speziata, tannini decisi ma garbati, lunga persistenza sapida, fresco, vivo, succoso, con un frutto croccante
ABBINAMENTO	carni rosse, selvaggina, zuppe
TEMPERATURA	16-18°
FORMATO	0,75 L

	FORTETO 2022
GRAPE VARIETY	sangiovese 100%
FARM	guyot
N. STRAINS	3300/ha
VINIFICATION	destemming with light pressing, spontaneous fermentation (7 days), maceration (14 days)
AGING	12 months in cement, 6 months in bottle
ALCOHOL	15°
COLOR	ruby red, transparent, with violet and bright reflections
SMELL	vivid, fruity part mixes with a saline and Mediterranean dose, smells of myrtle, juniper, rosemary, mastic, laurel - ripe fruit, light spices of clove, black pepper, floral part coastal lavender
TASTE	Pleasant, fresh, flowing and spicy mouthfeel, firm but gentle tannins, long savory persistence, fresh, lively, juicy, with crunchy fruit
COMBINATION	red meats, game, soups
TEMPERATURE	16-18°
FORMAT	0,75 L