

CA' DEL SARTO

ARDENTE TOSCANA ROSSO IGT

UVA

Sangiovese

AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende un'ampia superficie della pianura del Chianti in Toscana. In questa terra, nota per la sua lunga e storica tradizione enologica, la natura del suolo e il clima particolarmente continentale hanno contribuito a creare le migliori condizioni per la crescita della vite.

VARIETÀ DI UVE

Il Sangiovese è il vitigno più importante nella produzione del Chianti e di altri vini toscani. Ha un carattere saporito e si adatta facilmente al suo ambiente. Può produrre vini di grande carattere e complessità così come bei vini per tutti i giorni.

VINIFICAZIONE

La vinificazione è il tradizionale metodo rosso, dove le uve vengono pigiate e diraspate utilizzando tecniche di vinificazione avanzate e attrezzature delicate. La fermentazione avviene a basse temperature per preservare colore e freschezza. Dopo la procedura di stabilizzazione, il vino viene imbottigliato utilizzando moderne tecnologie.

GRADO ALCOLICO

13% alc./vol.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso ciliegia brillante

Profumo: emana un delizioso profumo di ciliegie selvatiche, terra e spezie

Sapore: asciutto, sapido e persistente. Ottimo come aperitivo, ma anche in abbinamento a pollo, maiale e altre carni leggere oltre a piatti a base di formaggi.

Temperatura di degustazione: 16/18°

GRAPES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

The production area includes a wide surface on the plain of the Chianti zone in Tuscany. In this land, well-known for its long and storied winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly continental climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

GRAPE VARIETY

Sangiovese is the most important grape variety in making Chianti and other Tuscan wines. It has a savory character, and adapts readily to its environment. It can produce wines of great character and complexity as well as lovely wines for every day.

WINEMAKING

The vinification is the traditional red method—where the grapes are crushed and destemmed using advanced winemaking techniques and gentle equipment. The fermentation takes place at low temperatures to preserve color and freshness. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.

TASTING

Color: bright cherry red

Fragrance: displays a lovely perfume of wild cherries, earth and spice

Flavor: dry, sapid and persistent. Excellent as an aperitif, but also as a pair to chicken, pork and other lighter meats as well as cheese dishes.

Tasting temperature: 16/18°

