

TENUTA
L'UGO



IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE DA:
TENUTA L' UGO
TAVARNELLE VAL DI PESA-ITALIA

La villa dell' Ugo a Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)



L'UGO

San Giovese di Toscana i.g.t.

L'UGO

Sangiovese di Toscana i.g.t.

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

in serbatoi di cemento vetrificato a temperatura d circa 30°C

AFFINAMENTO

in serbatoi d'acciaio e in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore rosso rubino, accompagnato da profumi floreali.

Fresco ed asciutto.

Si accompagna perfettamente con salumi, formaggi
e carni di ogni tipo.

VINES

Sangiovese 100%

VINIFICATION

fermentation takes place in

AGEING

*In and in bottle for
3 months before being relased*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It as a warm, ruby red colour. Ripe Flower bouquet,
Soft and rounded on the palate.*

*The wine matches perfectly with salam, cheese
and everithing type of meat.*