



# FATTORIA DI S. QUINTINO

**Uve** 100% SANGIOVESE

**ZONA DI PRODUZIONE**

COMUNE DI SAN MINIATO, PISA

**ALTITUDINE** 200 MT. S.L.M.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

CORDONE SPERONATO

**VINIFICAZIONE** FERMENTAZIONE ALCOLICA  
A T° COMPRESA TRA I 20°C-30°C IN VASCHE DI  
ACCIAIO INOX

**AFFINAMENTO** BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE  
PER 12 MESI.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** ROSSO RUBINO MOLTO INTENSO

**SAPORE:** GRANDE STRUTTURA E PERSISTENZA,  
CONFERMA LE NOTE OLFATTIVE CARATTERIZZATO DA  
UNA FITTA TRAMA DI TANNINI MORBIDI E MATURI

**NOTE OLFATTIVE:** INTENSO E PERSISTENTE;  
CARATTERIZZATO DAL CONNUBIO DI PICCOLI  
FRUTTI A BACCA NERA MATURI E NOTE SPEZIATE  
DERIVANTI DALL'ELEVAGE IN BARRIQUES

**GRADO ALCOLICO** 13,5 - 14 %VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C

**ABBINAMENTI** INDICATO PER ACCOMPAGNARE  
CARNI ROSSE, CACCIAGIONE, ARROSTI E UMIDI



# LA FAGIANA IGT Toscana

[WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT](http://WWW.FATTORIASANQUINTINO.IT)

FATTORIA DI SAN QUINTINO S.N.C. - VIA DI SAN QUINTINO 3, 56027 SAN MINIATO (PI)