



# FIORI DI MAGGIO ROSSO TOSCANO IGT



## País, Região e Sub-região

Itália / Toscana-Chianti / Siena



## Vinhedo

De média altitude, a 350 m acima do nível do mar. Solo pedregoso com estratos de origem calcária e xisto argiloso.



## Uva

100% Sangiovese



## Safra

2022



## Teor Alcoólico

12,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação malolática em tanques de aço inox, maceração a 28° C. Maturação pelo período de 7 meses em tanques de aço inox e descanso em garrafa por 1 mês.



## Notas de Degustação

Cor vermelho rubi, com claros reflexos púrpuras. Apresenta notas aromáticas de pequenos frutos vermelhos, cravinho e especiarias, muito intenso. Sabor encorpado com taninos elegantes, muito agradável ao paladar. Servir em temperatura a 16° C.



## Harmonização

Combina com qualquer prato. Adequado para massas, carnes curadas, salames e queijos.



## Sobre a Vinícola

A apenas 6 km de Siena, imersa na beleza poética e envolvente da paisagem sienense, a pequena igreja de San Giorgino observa placidamente desde 1109 os vinhedos e as oliveiras dos campos circundantes, que são cuidados pela família desde 1977, onde com amor, tradição, dedicação e espírito inovador produzem vinho e azeite. Gostam de definir a vinícola San Giorgio a Lapi como uma realidade harmoniosamente multifacetada que contém dentro de si uma miríade de almas. Afinando cada um dos elementos contrastantes, como uma orquestra, criam produtos únicos, reconhecíveis, convidativos e sinceros: sinfonias de sabores genuínos, enraizados na cultura do território. Esta realidade começa na família: são 8 pessoas e cada uma contribui para a empresa com as suas especializações, acompanhando todo o processo de produção, desde a preparação na vinha até à última etapa da comercialização.