



VERMENTINO Maremma Toscana DOC 2019 0,75l

Vino dai sentori intensi e fragranti, con una piacevole freschezza al palato. Prodotto in purezza con Vermentino, uva autoctona della Maremma.

Si accompagna benissimo a pesce, crostacei e carni bianche. Si presta bene anche come aperitivo. Servire a 10-12°C.

Vino fruttato piacevolmente fresco, pieno e armonioso nel palato, con un finale intenso e duraturo.

| | |
|---|---|
| Origine | Italia |
| Regione | Maremma Toscana |
| Luogo di produzione | Magliano in Toscana |
| Cantina | Cantina LaSelva |
| Organismo di controllo | IT-BIO-006 |
| Qualità | 100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO CE |
| Varietà | 100% Vermentino |
| Alcool [vol. %] | 13,5 |
| Zuccheri residui [g] | 1,43 |
| Acidità [g/l] | 5 |
| pH | 3,31 |
| Vegan | ✓ |
| Temperatura di consumo | 10°C - 12°C |
| Conservazione | 1 - 2 anni |
| Invecchiamento | 6 mesi in vasche d'acciaio e minimo 1 mese di riposo in bottiglia |
| Quantità di produzione (bottiglie) | 20.000 |
| Onoreficenze | Vinum - 15,5 punti; ORO 94 Punti beim internationalen bioweinpreis 2019 |
| EAN dell'unità |  *8018759002000* |



MORELLINO di Scansano DOCG 2019 0,75l

Sangiovese 90%, Merlot 10%. Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma.

Si accompagna bene con selvaggina, carni speziate, pasta e formaggi. Servire a 18 °C.

Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. Vivacemente fruttato in bocca. Persistenza e freschezza nel finale.

| | |
|---|--|
| Origine | Italia |
| Regione | Maremma Toscana |
| Luogo di produzione | Magliano in Toscana |
| Cantina | Cantina LaSelva |
| Organismo di controllo | IT-BIO-006 |
| Qualità | 100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO CE |
| Varietà | 90% Sangiovese, 10% Merlot |
| Alcool [vol. %] | 14 |
| Zuccheri residui [g] | 0,49 |
| Acidità [g/l] | 4,9 |
| pH | 3,62 |
| Vegan | ✓ |
| Temperatura di consumo | 15°C - 20°C |
| Conservazione | 5 - 6 anni |
| Invecchiamento | Maturazione di 3 mesi in vasche d'acciaio, dopo l'assemblaggio il vino continua il suo affinamento per altri 3 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese in bottiglia. |
| Quantità di produzione (bottiglie) | 40.000 |

Onoreficenze

EAN dell'unità



8018759001737



PRIVO Rosso Toscano IGT 2019 0,75l

Un vino senza solfiti aggiunti frutto della nostra passione, che esprime la purezza della Maremma e l'audacia della nostra filosofia. Struttura forte e complessa dal finale persistente e speziato.

Si accompagna a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

| | |
|---|--|
| Origine | Italia |
| Regione | Maremma Toscana |
| Luogo di produzione | Magliano in Toscana |
| Cantina | Cantina LaSelva |
| Organismo di controllo | IT-BIO-006 |
| Qualità | 100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO CE |
| Varietà | Sangiovese, Alicante |
| Alcool [vol. %] | 14 |
| Zuccheri residui [g] | 0,44 |
| Acidità [g/l] | 4,88 |
| pH | 3,59 |
| Vegan | ✓ |
| Temperatura di consumo | 16°C - 18°C |
| Conservazione | 3 - 4 anni |
| Invecchiamento | 6 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese di riposo in bottiglia |
| Quantità di produzione (bottiglie) | 15.000 |
| Onoreficenze | Mundus Vini Biofach 2020: Medaglia d'oro 5StarWines - Wine without Walls: 94 Punti |

EAN dell'unità



8018759002390