

# Tigliano

Toscano IGT 2018

Poggio Nicchiaia

---

Cosa rende così speciale il nostro TIGLIANO? L'incredibile unione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah invecchiata per tre mesi in botti di legno, naturalmente! Il suo bouquet fruttato, dove prevale il gusto dei frutti di bosco, lo rende un vino piacevole, adatto a tutti i giorni.

---

## CARATTERISTICHE

**Tip** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Toscano

**Denominazione** IGT

**Annata** 2018

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Toscana

**Localizzazione** Colline Pisane

**Certificazione** Convenzionale

**Vitigno** SANGIOVESE 40% ;CABERNET SAUVIGNON 40% ;SYRAH 20%

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Zuccheri** 5.0 g/l

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso rubino di buona limpidezza

**Gusto** Buona struttura e persistenza, equilibrato con tannino morbido e fragrante

**Profumo** Intenso con sentori fruttati di mora e lampone

**Abbinamenti** Pizze di, primi con, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 16° - 18°

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 150/200 m

**Tipologia terreno** Tessitura sabbiosa - limosa - argillosa

**Allevamento** Codone speronato - Guyot

**Densità impianto** 5200/ha

**Età ceppi** 15-20 anni

**Resa per ettaro** 85 q.li / ha

**Epoca vendemmia** Fine settembre

**Vinificazione** Vinificazione in Rosso

**Affinamento** Dopo adeguata macerazione il vino sosta in botti di legno