



M A U R I G I

## Vigna di Dolce Amore



**Toscana igt Rosso:** Prodotto con uve della Tenuta del Castello di Torre a Decima

**Uve** 80% Sangiovese,  
10% Merlot ,  
10% Alicante bouchet

**Acciaio inox**

**Gr. Alcolico** 13.5

**Provenienza Uve** Vigna di DolceAmore

**Tipologia suolo** Medio impasto con molto scheletro

**Esposizione** Sud, sud est , est ovest

**Altezza s.l.m.** Tra i 200 ed i 250

**Anno di impianto** 2002

**Cepi x ettaro** 4800

**Epoca di raccolta** Ottobre

**Fermentazione** Acciaio inox

**Affinamento barriques** No

**Affinamento bottiglia** 6 mesi

**Note di degustazione** Molto floreale, sapido con spunti di frutta matura, elegante, colore rubino intenso

**Abbinamenti gastronomici** Carni bianche e rosse, salumi, formaggi dibuona stagionatura e, perché no?, con pesci sapidi e grassi.



M A U R I G I

MAURIGI CASTELLO DI TORRE A DECIMA  
50060 - MOLINO DEL PIANO - FIRENZE  
TEL.: 055/8317804 - FAX: 055/8317288  
TORREDECIMA@MAURIGI.IT  
WWW.MAURIGI.IT

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:  
VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA  
TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042  
E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT  
WWW.MAURIGI.IT