



2024 InBianco

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Vinificazione:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	1391124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

InBianco

Sangiovese Toscana IGT
Barbanera

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	da subito fino al 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi