



CASTELLO
TRICERCHI



RING OF ESTATES
TUSCANY WINERY GROUP



Iuli'o IGP Toscana

Varietà: Sangiovese 100%

Sistema di allevamento: cordono speronato

Vinificazione: il Sangiovese viene raccolto a mano ad inizio Ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata di 26°C per 15 giorni con numerosi rimontaggi.

Maturazione ed affinamento: l'affinamento viene svolto in barriques usate per 3 mesi e in bottiglia per almeno 1 mese.