

BUGGEA
Toscana
Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: Rosso

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: 60% min. Sangiovese e altre uve rosse

Forma Di Allevamento: Cordone speronato

Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.

Densità: 5000 Ceppi/Ha

Vendemmia: Da metà settembre ai primi di ottobre

Fermentazione: In acciaio

Affinamento: Solo acciaio

Note Degustative: Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è fruttato con piacevoli sentori di spezie. Il sapore è asciutto e armonico.



BUGGEA
Tuscany
Typical Geographical Indication

Type: Red wine

Production Area: Trequanda (Siena)

Varietal Composition: Sangiovese 60% and others

Training Method: Spurred cordon

Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)

Vineyards Elevation: 450 m.a.s.l. /1476 feet

Density: 5000 vine per hectare

Harvest Period: End of September/ Beginning of October

Alcoholic Fermentation: In stainless steel tanks

Refinement: In stainless steel tanks.

Tasting Notes: Intense ruby red colour with violet nuances.

Very fruity and aromatic on the nose with notes of spices.

Harmonic, dry and fresh taste.