

**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.*