

# TENUTA L'UGO



IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE DA:  
TENUTA L'UGO  
TAVARNELLE VAL DI PESA-ITALIA

*La villa dell'Ugo a Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)*



---

## L'UGO

San Giovese di Toscana i.g.t.

# L'UGO

Sangiovese di Toscana i.g.t.

## UVAGGIO

Sangiovese 100%

## VINIFICAZIONE

in serbatoi di cemento vetrificato a temperatura d circa 30°C

## AFFINAMENTO

in serbatoi d'acciaio e in bottiglia per 3 mesi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore rosso rubino, accompagnato da profumi floreali.

Fresco ed asciutto.

Si accompagna perfettamente con salumi, formaggi  
e carni di ogni tipo.

---

## VINES

*Sangiovese 100%*

## VINIFICATION

*fermentation takes place in*

## AGEING

*In and in bottle for  
3 months before being relased*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It as a warm, ruby red colour. Ripe Flower bouquet,  
Soft and rounded on the palate.*

*The wine matches perfectly with salam, cheese  
and everithing type of meat.*