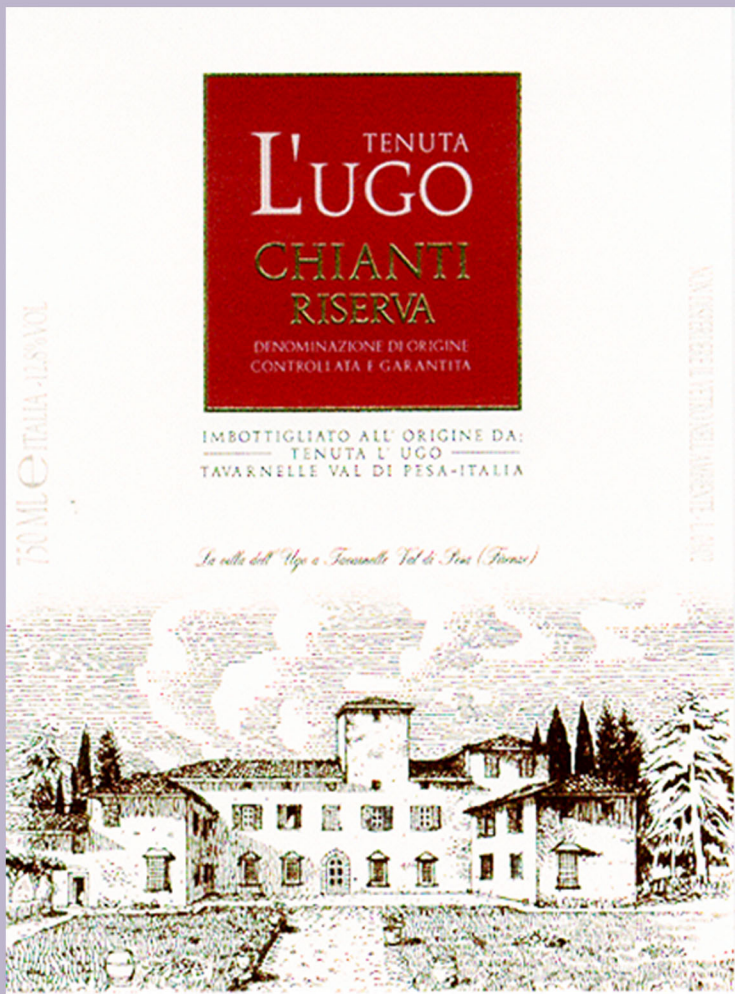


# TENUTA L'UGO



---

## L'UGO

Chianti Riserva d.o.c.g.

# L'UGO

Chianti Riserva d.o.c.g.

## UVAGGIO

Sangiovese 90%, Colorino 10%

## VINIFICAZIONE

In serbatoi di cemento vetrificato a temperatura di circa 30°

## AFFINAMENTO

In piccole botti di rovere e  
successivamente in bottiglia dai 3 ai 6 mesi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Si sposa perfettamente con carni arrosto, cacciagione  
e formaggi stagionati.

---

## VINES

*Sangiovese 90%, Colorino 10%*

## VINIFICATION

*Fermentation takes place in stainless steel tanks at  
a controlled temperature*

## AGEING

*In small wood barrels and in bottle for  
6 months before being released*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It has a ruby colour with shades tending to garnet.*

*The wine matches perfectly with roast meat, cheese,*