



lo straniero - IGT 2022 biologico

Lo straniero ha Sangiovese e Merlot nel sangue. Un esempio felice di come il nostro territorio prevalga e domini sulle varietà delle uve. Con piacevole timbro fruttato, armonico e immediato. Un vero raddese dal tocco un po' più gentile.

uvaggio	prevalentemente Sangiovese e Merlot
età media vigneti	20 anni
esposizione	est
altitudine	450 mlm
terreni	marnoso-calcareo con forte scheletro
fermentazione	fermentazione spontanea in acciaio
affinamento	18 mesi in acciaio inox
affinamento in bottiglia	1 mese
vol alcool	14 %
imbottigliato	settembre 2024