



# LaRegola®



## LIGUSTRO

COSTA TOSCANA ROSSO IGT

**Giacitura/Tipo di terreno:** 100-150 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

**Varietà di uva:** Sangiovese, Syrah e Merlot.

**Tenore alcolico:** 13,5%.

**Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve.

**Vinificazione:** Cernita accurata dei singoli grappoli, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento/Invecchiamento:** 5 mesi in tini di cemento naturale. Almeno 12 mesi in bottiglia.

**Tipo di bottiglia:** 750 ml

**Abbinamenti:** Antipasti di salumi stagionati, Primi piatti a base di sughi, Carni rosse alla griglia e Formaggi semi-stagionati (3 mesi).

**Vineyard location/Type of soil:** 100-150 mt above sea level.

Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

**Grape variety:** Sangiovese, Syrah and Merlot.

**Alcohol content:** 13,5%.

**Grape Harvest:** By hands with a careful selection.

**Winemaking process:** Manual selection of the grapes, fermentation in stainless steel vats at controlled temperature.

**Refining/Aging:** 5 months in natural concrete vats. At least 12 months in bottle.

**Bottle capacity:** 750 ml

**Food and wine pairing:** Charcuterie, first courses with meat sauce. Grilled meats and Semi-aged cheeses (3 months).

## MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS - GUIDES RATING)

### 2022

James Suckling, 92/100  
Veronelli, 90/100  
Wine Enthusiast, 92/100

### 2021

James Suckling, 92/100  
Wine Enthusiast, 90/100  
Doctor Wine, 92/100

### 2020

James Suckling, 91/100  
Falstaff 2023, 90/100  
Bibenda, 4 grappoli  
Vitae 2023, 2 Viti

### 2019

Wines Critic 91/100  
Falstaff, 90/100  
Bibenda 2022, 4 Grappoli  
Vitae, 2 viti