



LA REGOLA

COSTA TOSCANA BIANCO IGT

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Chardonnay- Sauvignon Blanc.

Tenore alcolico: 13 %.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita manuale dei singoli grappoli, pressatura soffice, fermentazioni separate dei due vitigni in anfora e barriques (di primo e secondo passaggio).

Affinamento/Invecchiamento: 8 mesi sulle fecce fini nelle stesse anfore e barriques e successivo assemblaggio del blend. Almeno 1 anno in bottiglia.

Tipo di bottiglia: 750 ml - 1,5 L.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi semi-stagionati

Vineyard location/ Type of soil: 50 mt above sea level. Red mediterranean soil with pliocenes sands.

Grape variety: Sauvignon Blanc e Chardonnay.

Alcohol content: 13%.

Grape Harvest: By hand with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the grapes and of the berries, soft pressing, alcoholic fermentation in anforas and barriques at controlled temperature.

Refining/Aging: 8 months with fine lees in anforas and barriques, blended before bottling. At least minimum 12 months in bottles.

Tipo di bottiglia: 750 ml - Magnum 1,5 lt

Abbinamenti: White meat, fish dishes or shellfish and semi-aged cheeses.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

2021

Slow wine 2024, Top Wine
Ais -vitae, 4 viti
The wine hunter- amphora, Oro
Gambero rosso 2025, 2 bicchieri
Winemag, 93/100
Falstaff, 93/100
James Suckling, 91/100
Veronelli, 90/100
Wine Enthusiast, 92/100
Bibenda, 4 grappoli