



Vino bianco Spumante Tins'vil di qualità brut 0,75l

Tin , dal nome Etrusco di Giove, forma la parola Tins'vil che significa "in onore di Giove". Abbiamo prodotto questo vino spumante di qualità con uve Sangiovese (dal latino: "sanguis Jovis" = sangue di Giove). Raccolto giovane e lavorato come un "Blanc de noir" si esprime con note fresche, fini e comunque complesse. Il Sangiovese presentato in una forma innovativa, in onore all'uva e alla natura.

Buono come accompagnamento per antipasti, pesce e sformati di verdure, o semplicemente gustato come aperitivo.

Equilibrato ed elegante, di bella vivacità, dinamico, complesso e cremoso, fine e persistente, animato da un buon perlage, con piacevoli note floreali e frutti gialli, crosta di pane e mandorle, di buona sapidità e freschezza.

Origine	Italia
Regione	Maremma Toscana
Luogo di produzione	Magliano in Toscana
Cantina	Cantina LaSelva
Organismo di controllo	IT-BIO-006
Qualità	100% bio, Naturland, Agricoltura italiana, logo BIO, logo BIO CE
Varietà	Sangiovese
Alcool [vol. %]	12,5
Zuccheri residui [g]	4,89
Acidità [g/l]	5,49
pH	
Vegan	✓
Temperatura di consumo	8°C - 10°C
Conservazione	1 - 2 anni
Invecchiamento	L'uva Sangiovese viene vinificata "Blanc de noir" e lavorata successivamente con il metodo Charmat. Affinamento per 6 mesi "sur lie" e almeno 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Quantità di produzione (bottiglie)	3.400
Onoreificenze	87 points, Mundus Vini Biofach; 3 stras, Guida 2018 Vini buoni d' Italia; 3 stars, Silver Medal - Selection Das Genusmagazin

EAN dell'unità



8018759002079