



Azienda Agricola
PUGLIANO



FOSSILIA

I.G.P. TOSCANO BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE

Pugliano, Castelfiorentino (FI),
zona Chianti D.O.C.G.

UVAGGIO

70% Merlot
30% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni in tini di cemento a temperatura controllata ed affinamento in barriques per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con riflessi granati, bouquet complesso di viola, frutti rossi, erbe aromatiche, spezie dolci e tabacco. Bocca elegantissima, tannino fitto e ben integrato con note calde, intenso e persistente. Vino di grande struttura ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi e secondi piatti strutturati, carne arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

www.agricolapugliano.it



Azienda Agricola
PUGLIANO



ORGANIC RED WINE

FOSSILIA

I.G.P. TUSCANY

AREA OF PRODUCTION

Pugliano, Castelfiorentino (FI),
Chianti D.O.C.G. zone

GRAPES

70% Merlot
30% Sangiovese

SYSTEM

Spurred cordon

MAKING TECHNIQUES

Alcoholic fermentation with maceration on the skins for about 15 days in cement vats at a controlled temperature and aging in oak barrels for 6 months and then in bottle.

TASTING NOTES

Red ruby with garnet reflection, violets complex bouquet, red fruit, herbs, sweet spices and tobacco. Refined taste, dense tannin and well integrated with the warm notes, intense and persistent. A wine of great structure and elegance.

FOOD MATCHING

Main important courses, roasted meat, local game meat and seasoned cheeses.

www.agricolapugliano.it