

Re del Sole "LS014" – Stefano Leonucci



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Massa Martana (PG)
- Uvaggio: Sagrantino 100%
- Affinamento: Per 12 mesi in acciaio, cui seguono 18 mesi in barrique per poi terminare l'affinamento in bottiglia per 6 mesi

IL VINO:

- Colore: Intenso rosso rubino
- Profumo: Al naso è vigoroso, con una forte presenza di frutti rossi e liquirizia
- Gusto: Al palato conferma tutti gli aromi percepiti, i tannini sono preminenti, ma non manca l'equilibrio di freschezza, acidità e sapidità.