



## *Lègosu*



Tipologia: **Rosso IGT Colli Del Limbara**



Vitigno: **40% Sangiovese, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Nebbiolo**



Vendemmia: **manuale in cassette, settembre**



Vinificazione: **lavorazione separata delle uve con successiva miscela dei mosti in proporzioni ideali e successivo affinamento in acciaio per 9/10 mesi.**



Terreno: **disfacimento granitico**



Gradazione alcolica: **14% vol.**



Temperatura di **16-18 °C**, si esprime in espressioni diverse servizio: **offrendo la possibilità di abbinamenti differenti a seconda della temperatura di servizio.**



Abbinamenti: **si abbina carni rosse, selvaggina, salumi, formaggi stagionati e addirittura con del cioccolato fondente**



Tappo: **ricavati dal pieno sughero sardo 100% naturale.**



Località San Leonardo, Calangianus 07023