



AZ. AGRICOLA SOTTO IL MASSO

CERTALDO - TOSCANA, ITALIA

Sotto Il Masso

AFFINATO IN BARRIQUES
I.G.T. SANGIOVESE DI TOSCANA

Experience Toscana

Winemaking *its First*

Ottenuto dall'impiego di pregiate uve e particolari tecniche di vinificazione e affinamento.

Raggiunge la maturazione in piccole botti di rovere a cui segue un ulteriore affinamento in barriques.



Primo classificato a Calici di Stelle DiVin Boccaccio 2025
come Miglior Vino Autoctono

"Ogni annata è il risultato di cura, tempo e dedizione,
per offrire un'esperienza indimenticabile."



Our Wine

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Si presenta di colore rosso rubino



PROFUMO

Ha un profumo intenso e aromatico, speziato con sentori di fiori e frutti di bosco.



GUSTO

Vino dal sapore armonico, caldo, leggermente tannico, di bassa acidità, con note di mandorla e liquirizia.

ABBINAMENTI



Formaggi stagionati



Carni rosse e selvaggina



Grigliate e piatti della tradizione toscana



DENOMINAZIONE

I.G.T. Toscana



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo



VITIGNI

60% Sangiovese
40% Cabernet



ZONA DI PRODUZIONE

Certaldo, Toscana
Italia



TEMPERATURA

18°C