



Ughetto 2019

Cantina: Ugo Contini Bonacossi

Denominazione: Toscana IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Toscana

Vitigni: Sangiovese, Ciliegolo, Canaiolo, Colorino

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Toscana IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: Nove mesi in Tonneaux di 4-5 passaggio

Abbinamenti: Carni Arrosto, Formaggi Semi Stagionati, Funghi, Minestre e Zuppe Saporite, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 3500

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Ughetto 2019 di Ugo Contini Bonacossi è composto da vini autoctoni toscani, in prevalenza di sangiovese, ciliegolo e canaiolo con una piccola percentuale di colorino. L'agricoltura praticata in azienda rispetta i dettami dell'agricoltura biologica. In cantina le uve svolgono la fermentazione spontanea con lieviti indigeni in mastelli troncoconici, e restano per 7-12 giorni sulle proprie bucce. Ughetto 2019 non ha subito chiarifiche o filtrazioni e ed è stato invecchiato in tonneaux di 4-5° passaggio e successivamente in bottiglia. Vino non filtrato e senza solfiti aggiunti.

Note di degustazione

Il colore di Ughetto di Ugo Contini Bonaccossi è rosso rubino intenso, con un profumo di frutti rossi croccanti e lievemente balsamico con sentori di liquirizia nel finale. Si consiglia l'accostamento con formaggi di media e lunga stagionatura, zuppe di legumi, funghi, carni arrosto e selvaggina.