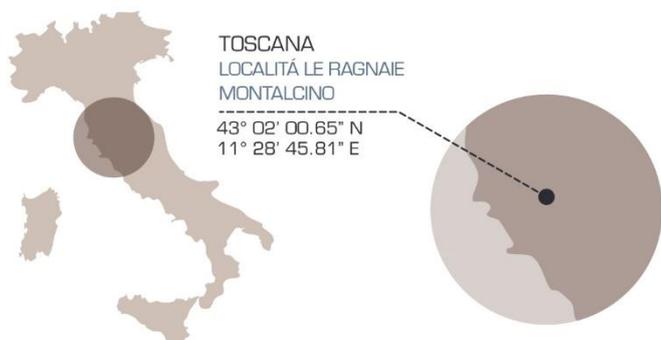


LE RAGNAIE  
MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2002



VITIGNI  
SANGIOVESE / TREBBIANO /  
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
105.000

**VITIGNO**

100% Sangiovese

**VIGNE**

Agricoltura biologica,  
con uso di poltiglia  
bordolese e zolfo di  
miniera

**VINIFICAZIONE**

Fermentazioni spontanee in cemento  
con lunghe macerazioni;

**AFFINAMENTO**

affinamento in botte grande; lieviti  
indigeni

**NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore:** Rosso rubino luminoso

**Profumo:** sentori intensi di ciliegia, ribes rosso, fragole ed erbe aromatiche impreziosite da lievi note di pietra bagnata sul finale

**Gusto:** morbido e avvolgente, sorso pieno e fruttato, ben bilanciato e dai tannini ben amalgamati nella struttura

Il Toscana Rosso IGT prodotto da Le Ragnaie è ottenuto da uve sangiovese in purezza, coltivate secondo metodi biologici. La particolarità di questa azienda è rappresentata dalla spiccata differenza di suolo nei vigneti (pietra arenaria, calcare, argille e ghiaia ecc...), che dona al "Troncone" una marcia in più, rendendolo un vino intrigante e molto piacevole al palato.

**Abbinamento:** Versatile e saporito, si abbina bene con svariate preparazioni della cucina di terra.

TRONCONE

Azienda Agricola  
LE RAGNAIE



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com