

Larrina Rosso

Vitigni	Sangiovese 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	derivato da deposito alluvionale, ricco di limo e calcare
Resa in uva per ettaro	90 q
Colore	rosso porpora pieno e intenso
Profumo	molto delicato che ricorda l'aroma delle piante spontanee cresciute nella macchia mediterranea; reminiscenze di mirtillo ed eucaliptus
Sapore	fruttato, asciutto, caldo, armonico e vellutato
Grado alcolico	minimo 12,5%
Temperatura di servizio	16-18° C
Abbinamenti	con tutti i piatti di carne, formaggi di media stagionatura, servito fresco con piatti di pesce elaborati
Grape Variety	100% Sangiovese
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	alluvial soil base rich in silt and limestone
Yield per hectare	9,000 kg
Colour	full and intense purple red
Aroma	very delicate with hints of the perfume of the plants of the Mediterranean scrub that surrounds the vineyard, blueberry and eucalyptus
Flavour	fruity, dry, hot, harmonious and silky
Alcohol (% by volume)	minimum 12.5%
Serving temperature	16-18° C
Accompaniments	all types of meat, medium-aged cheese; served chilled it goes well with fish casseroles.



PARRINA | D.O.C.
ROSSO | rosso



Nasce dal Sangiovese, vitigno a cui gli ampelografi attribuiscono l'origine proprio in Toscana e che deriva il suo nome dal latino sanguis Iovis per il colore rubino intenso, che caratterizza questo vino in modo inconfondibile. La fermentazione e la maturazione in acciaio a temperatura controllata permettono di esaltare gli aromi primari del Sangiovese.

Its base is Sangiovese, a variety of grape which has its origins in Tuscany and comes from the Latin sanguis Iovis for the intense ruby red colour which characterises this unmistakable wine. Its fermentation and aging in stainless steel at a controlled temperature brings out the essential aromas characteristic of Sangiovese.