



Azienda Agricola  
**LA TORRE  
DI RANZA**

*Doncecè, Sangiovese di Toscana*  
I.G.T.

Questo vino si ottiene dalla vinificazione in purezza dell'uva sangiovese selezionata in vigneto raccolta a mano in piccole cassette senza che nessun grappolo venga schiacciato.

Vinificato a temperatura controllata 20°C, in acciaio, fermentazione, di 10 giorni e una macerazione del mosto sulle bucce dopo la fermentazione di circa una settimana, successivamente si svina e subisce una soffice pressatura delle bucce.

Il vino ottenuto viene messo in barriques di rovere francese per un periodo di circa 6mesi, trascorso il tempo di affinamento in legno, viene affinato ulteriormente in acciaio per un periodo di 4 mesi, successivamente imbottigliato e affinato in queste per un periodo di 4 mesi circa, vengono prodotte annualmente 1400 bottiglie.

**Uve:** Sangiovese in purezza

**Affinamento:** 6 mesi in barrique di rovere francese 4 mesi tini di acciaio  
4 mesi in bottiglia

**“CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE,,**

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** fine ed elegante, con sentori di viola mammola e frutti rossi

**Sapore:** asciutto, di buona struttura e persistenza, con personalità che esprime a pieno il carattere del Sangiovese

**“ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI  
SERVIZIO,,**

Si accompagna splendidamente con salumi toscani, con arrosti, salumi, cacciagione ad una temperatura di 20° C.



This wine is obtained from pure vinification of the Sangiovese grape selected in the vineyard and gathered by hand in small boxes without a single bunch being trampled.

Vinified at a controlled temperature 20°C, in steel, fermentation, of 10 days and a maceration of the must in the skins after fermentation of approximately a week, afterward transferred from vat to barrel and undergoes soft pressing of the skins.

The wine obtained is placed in French oak barrels for a period of approximately 6 months. At the end of aging in wood, it is further aged in steel for a period of 4 months, then bottled and aged in the bottles for a period of approximately 4 months; 1400 bottles are produced annually.

**Grape:** Sangiovese in purity

**Aging:** 6 months in French oak barrels;  
4 months in steel tubs;  
4 months in bottles

**“ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS,,**

**Color:** Intense ruby red

**Aroma:** fine and elegant, with hint of violets and red fruits

**Flavor:** dry, good structure and long finish, with a personality that fully expresses the nature of the Sangiovese

**“COMPLEMENTS AND SERVING  
TEMPERATURE,,**

It is matched splendidly with Tuscan cold cuts, roasted meat, cold cuts, or game, and served at a temperature of 20° C.