



# SCHEDA TECNICA

## Gabbriccio

IGT Toscana Sangiovese

**Vitigni:** Sangiovese piccolo

**Grado alcolico:** 13,5° – 14°

**Acidità totale:** 6 – 7 gr./l.

**Affinamento:** 12 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia

**Estensione vigneto:** 3 ettari

**Altitudine:** 200 m s.l.m.

**Suolo:** Argille lacustri con intercalari di palombini

**Abbinamenti:** Bresaola della Valtellina – Tagliatelle al pomodoro e basilico – Arrosto di carni bianche, Pesce in umido – Parmigiano Stagionato e Pecorino romano