



PIANDACCOLI

FOGLIA TONDA DEL RINASCIMENTO

TOSCANA I.G.T.

Il Foglia Tonda si offre alla vista con un colore rosso brillante, dove nei suoi riflessi mostra già la sua forza. Al naso risulta avvolgente, richiamando piccoli frutti rossi maturi, abbinato a dolci note speziate. Sorprendente al palato, con un avvio deciso, vivo e sempre elegante nella gestione della base acida, che lascia ad intendere ampi margini di evoluzione futura.













 Foglia Tonda

 Affinamento in tonneaux da 5 hl per 15 mesi

 Affinamento in bottiglia: minimo di 12 mesi

Alcol 14% vol.

Produzione: 1.490 bottiglie numerate,
disponibili unicamente in casse di legno da 6

	2016
GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA	 93
GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA	
I VINI D'ITALIA L'ESPRESSO	
I VINI DI VERONELLI	
GUIDA VITAE - AIS	  
VINI BUONI D'ITALIA	  

Giampaolo Bruni
viticoltore appassionato

