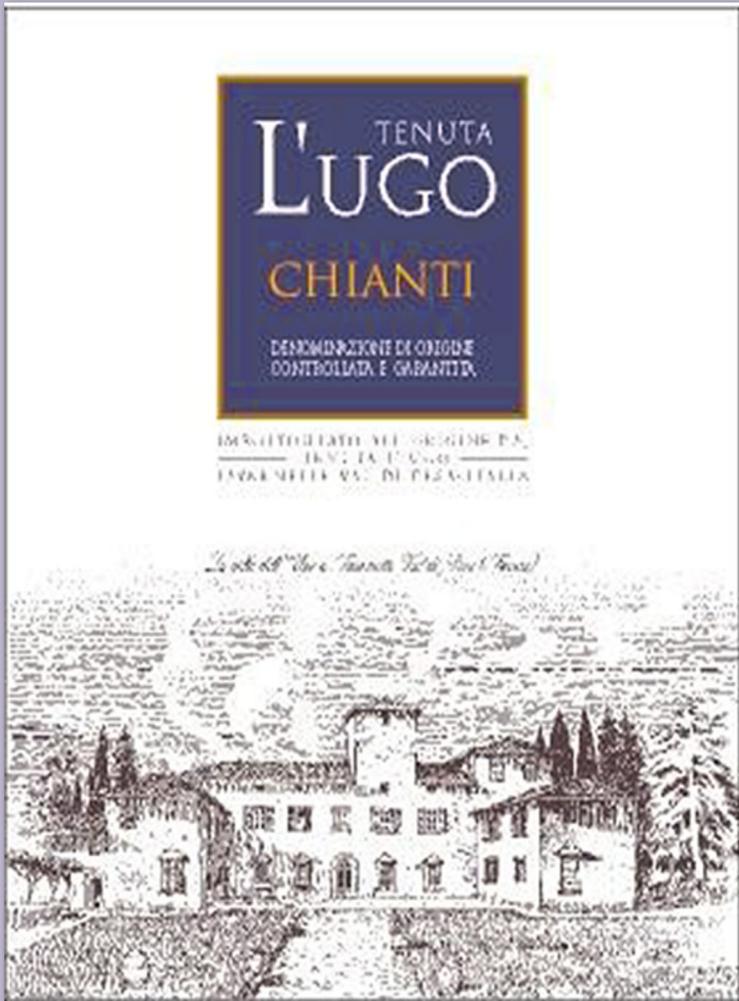


# TENUTA L'UGO



---

L'UGO  
Chianti d.o.c.g.

# L'UGO

Chianti d.o.c.g.

## UVAGGIO

Sangiovese 90%, Merlot 10%

## VINIFICAZIONE

In serbatoi di cemento vetrificato a temperatura di circa 30°

## AFFINAMENTO

In botti di rovere per 6 mesi e  
successivamente in bottiglia per 3 mesi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Aroma fruttato, Fresco e  
morbido al palato e ricco di struttura.

Si abbina ottimamente a panzanella, crostini toscani, fagioli  
trippa e carni alla griglia.

---

## VINES

*Sangiovese 90%, Merlot 10%*

## VINIFICATION

*Fermentation takes place in stainless steel tanks at  
a controlled temperature*

## AGEING

*In wood barrels for 6 months and in bottle for  
3 months before being released*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

*It has a ruby colour with shades tending to garnet.  
Ripe fruit bouquet and rounded on the palate  
and with a rich structure.*

*The wine matches perfectly with panzanella, tuscanian crostini,  
beans, trippa and barbecue meats.*