



# San Giorgio a Lapi

## AREA GEOGRAFICA

*Siena*

## TIPO DI TERRENO

*Sabbia e ciottoli di fiume*

## VITIGNO

*Canaiolo 100%*

## VINIFICAZIONE

*In tino d'acciaio*

## MATURAZIONE

*6 mesi in tini d'acciaio*

## AFFINAMENTO

*3 mesi in bottiglia*

## CONSERVAZIONE

*10 anni*

## GRADAZIONE ALCOLICA

*13% vol.*

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

*18-20°C*

## ACCOSTAMENTI

*Perfetto per accompagnare piatti della tradizione toscana come gli Gnudi e la Ribollita, formaggi di media stagionatura e salumi.*



## TURAN

---

### TOSCANA CANAIOLO I.G.T SENZA SOLFITI AGGIUNTI

*Messaggero del tempo, legato alle antiche radici etrusche, Turan è un inno alla bellezza e alla passione. Come la dea dell'amore da cui prende il nome, incarna desideri raffinati e intensità seducente.*

*Canaiolo, vitigno autoctono della Toscana senza solfiti aggiunti, esprime tutta la sua naturalezza. Colore caldo e avvolgente, questo vino sprigiona al naso un profumo di frutti rossi maturi, come fragola e lampone, con delicati accenni di erbe aromatiche e viola che arricchiscono il bouquet. Al palato, Turan è morbido e vellutato, con tannini equilibrati e una freschezza che lo rende avvolgente e raffinato. Il suo finale è lungo e persistente, con un retrogusto di frutta fresca.*

*Un vino che esprime il carattere genuino della nostra terra, un abbraccio tra passato e presente. Chi lo incontra non degusta soltanto, ma scopre un frammento di eternità.*