



Sangiovese 70% Cabernet sauvignon 20% Merlot 10%

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino molto intenso con leggere sfumature granate

Profumi: Fruttato, ampio, dolce, con sentori speziati evidenti, fine elegante, persistente

Gusto: Di grande struttura, carnoso, morbido con tannino evidente ma dolce; armonioso nell'equilibrio acido. Dimensione aromatica ricca e persistente, fruttata e speziata

Abbinamenti

Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pasta con sughi di carne; carni rosse e grigliate, formaggi secchi e stagionati.

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 55 hl di vino / HA

Epoca Vendemmia: Fine Settembre - Inizi di ottobre conforme alle varietà

Vendemmia: Manuale con raccolta in piccole cassette.

Contenitori Ferm.: Serbatoi in acciaio inox con controllo della temperatura

Contenitori affin.: Barriques di rovere francese da 225 litri

Durata affinamento: Circa 12 mesi

Affinamento bottiglia: Circa 6 mesi