



*Varietà: Sangiovese 70% Cabernet sauvignon 20% Merlot 10%*

## **Note di degustazione**

**Colore:** Rosso rubino cupo, molto intenso con note violacee; lievi tonalità granate appena evidenti sul bordo del bicchiere

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

**Gusto:** Attacco dolce con sensazioni di ingresso in bocca ricche di struttura. Trama tannica fitta ma dolce e setosa. Tannino in grande equilibrio con la dolcezza del vino. Grasso e voluminoso ricco di sensazioni fruttate e speziate a fine bocca

## Abbinamenti

**Carni rosse in genere, carni grigliate, selvaggi secchi e stagina formaggionati.**

---

## 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:** Min 12 mesi massimo 24 mesi

**Affinamento bottiglia:** Circa 8 mesi mesi