



Varietà: Sangiovese 90% Cabernet 10%

Note di degustazione

Colore: Rosso rubino molto intenso con leggere sfumature granate

Profumi: Fruttato, fine ed elegante integrato a dolci sensazioni di spezia

Gusto: Di buona struttura tannica, morbido con una buona tensione fruttata. Aromi finali fruttati e speziati.

Abbinamenti

Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e carni rosse. Formaggi freschi

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 60 hl di vino / HA

Epoca Vendemmia: 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.: Acciaio

Durata affinamento: 4 mesi

Affinamento bottiglia: Minimo 4 mesi