



10%

*Varietà: Sangiovese 90% Cabernet*

## Note di degustazione

**Colore:** Giallo paglierino con note verdastre

**Profumi:** Fruttato elegante e fresco

**Gusto:** Gusto ricco con note di albicocca

Temp. di servizio: 12 - 14 °C

## Abbinamenti

**Si abbina con antipasti estivi, insalate e pesce alla griglia**

## Vinificazione e Vendemmia

**Resa:** 50 hl di vino / HA

**Epoca Vendemmia:** Settembre conforme alle varietà

**Vendemmia:** Manuale con raccolta in piccole cassette

**Pigiatura:** Soffice, precede la diraspatura e segue la pigiatura

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

**Temp. Fermentazione:** Mediamente 25° - 26° C

**Contenitori affin.:** Acciaio

**Durata affinamento:** Circa 4 mesi

**Affinamento bottiglia:** Circa 3 mesi