



Varietà: Sangiovese 100%

Note di degustazione

Colore: Rosato

Profumi: Fruttato, floreale e ampio

Gusto: Morbido, armonico e fruttato

Temp. di servizio: 12 - 14 °C

Abbinamenti

Ottimo come vino di entrata. Accompagna primi piatti in genere e carni bianche

Vinificazione e Vendemmia

Resa: 50 hl di vino / HA

Epoca Vendemmia: Settembre 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: Circa 4 mesi

Affinamento bottiglia: Circa 4 mesi