



*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