



1563

Indicazione Geografica Tipica

Produzione ad Ha Q.li 60

Superficie dei Vigneti: Ha 1,5

Uvaggio: Merlot 85% - Sangiovese 15%

Metodo di vendemmia: manuale

Vinificazione: a lunga macerazione in acciaio inox e affinamento in barriques di rovere francese.

Affinamento in bottiglia: 4 - 6 mesi

Volume: 13,50%

Caratteristiche: vino rosso intenso, strutturato, complesso, ottenuto da uve Merlot accuratamente selezionate, con una piccola aggiunta di Sangiovese. Vinificate con lunga macerazione, segue un affinamento in barriques di rovere francese per almeno otto mesi. Profumo ampio, ricco di note di frutta rossa matura e con piacevoli sentori di spezie. Sapore secco, pieno, elegante e consistente.

Al momento dell'imbottigliamento il vino subisce una leggerissima filtrazione per mantenere invariate le proprie caratteristiche organolettiche, si potrebbero quindi, formare nella bottiglie sedimenti naturali, che non sono indice di difetto, ma bensì di qualità.

Abbinamenti: carni rosse alla brace, cacciagione, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18°

Capacità di invecchiamento in bottiglia: 6 anni

Bottiglie Prodotte mediamente: 3.000

