

Scheda tecnica

Produzione: 27000 bottiglie da 750 ml

Uve: Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Merlot 15%

Vinificazione: fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane

Maturazione: in botte di rovere francese da 25 ettolitri per un anno

Affinamento: in bottiglia per 24 mesi. E' un vino che può continuare ad affinarsi per almeno 4-5 anni

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Al naso si rivela profondo e complesso, con sentori di prugna, ciliegia, foglia di tabacco e spezie. In bocca è di buona struttura, equilibrato e persistente. Di grande bevibilità

Abbinamenti: si abbina a primi piatti saporiti come strangozzi al tartufo, tagliatelle con sugo d'oca e risotto ai porcini. Perfetto con secondi piatti a base di carni rosse

Temperatura di servizio: 16°C