

Scheda tecnica

Produzione: 14000 bottiglie da 750 ml

Uve: Sagrantino 100%

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane

Maturazione: in botte di rovere francese da 25 ettolitri per 18 mesi

Affinamento: in bottiglia per 3 anni. Raggiunge la piena maturità dopo 7 anni

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si rivela profondo e complesso. Spiccano la mora, la ciliegia, le erbe aromatiche e le spezie. In bocca è di grande struttura, piacevolmente tannico e molto persistente

Abbinamenti: si abbina a secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina. Ottimo l'abbinamento a formaggi stagionati non piccanti

Temperatura di servizio: 16-18°C