



#### **Vigneto**

Altitudine: 300 mt. S.l.m. – Esposizione: Sud – Est.

#### **Uvaggio**

Sangiovese 90%, Merlot 5% e Canaiolo, Mammolo e Colorino 5%.

#### **Vendemmia**

Dal 17 settembre al 29 settembre 2014.

#### **Vinificazione**

Fermentazione in vasche con macerazione di 10 giorni ad una temperatura non superiore a 30°C.

#### **Affinamento**

Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in botti di rovere di Slavonia della capacità da 1900 lt. a 3900 lt. per un periodo di un anno, quindi in bottiglia per minimo 8 mesi.

#### **Principali analisi**

Alcool 13.00° - acidità totale 5.35 – estratto secco 27.70 – pH 3.4

#### **Abbinamenti**

Primi piatti tradizionali della cucina toscana, griglie e spiedi di carni bianche e rosse, formaggi.  
Ottimo anche freddo come aperitivo.

#### **Produzione**

15.000 bottiglie annue.