



Vigneto

Altitudine: 260/320mt. S.l.m. – Esposizione: Sud – Ovest.

Uvaggio

Sangiovese 85%, Merlot, Mammolo, Canaiolo e Colorino 15%.

Vendemmia

Dal 17 settembre al 09 ottobre 2013

Vinificazione

Fermentazione in vasche con macerazione di 20 giorni ad una temperatura non superiore i 30°C.

Affinamento

Due anni in piccole e medie botti di rovere francese nelle nostre cantine sotterranee a una temperatura costante. Dopo l'imbottigliamento è stato affinato in vetro per minimo un anno in ambiente climatizzato.

Principali analisi

Alcool 13.50° - acidità totale 5.50 – estratto secco 29.00 – pH 3.5

Abbinamenti

Piatti tradizionali della cucina toscana, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Produzione

26.000 bottiglie annue.