



Vigneto

Altitudine: 260/340mt. S.l.m. – Esposizione: Sud – Ovest.

Uvaggio

Sangiovese e Prugnolo Gentile 80% e altri vitigni a bacca nera 20%.

Vendemmia

Dal 17 settembre al 9 ottobre 2013.

Vinificazione

Fermentazione in vasche con macerazione di 25 giorni ad una temperatura non superiore a 30°C.

Affinamento

Trentaquattro mesi 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 circa due anni in ambiente climatizzato.

Principali analisi

Alcool 13.50° - acidità totale 5.50 – estratto secco 31.00 – pH 3.5

Abbinamenti

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

Produzione

10.000 bottiglie annue.