



**Vigneto**

Altitudine: 250/300mt. S.l.m. – Esposizione: Sud – Est.

**Uvaggio**

Sangiovese 80%, Merlot 10%, Mammolo, Canaiolo, Colorino, e Cabernet - Sauvignon 10%.

**Vendemmia**

Dal 17 settembre al 9 ottobre 2013

**Vinificazione**

Fermentazione in vasche con macerazione di 15 giorni ad una temperatura non superiore ai 30°C.

**Affinamento**

In piccole botti di rovere francese per dieci mesi. Dopo l'imbottigliamento viene affinato in vetro per 8 mesi in ambiente climatizzato.

**Principali analisi**

Alcool 13.50° - acidità totale 5.30 – estratto secco 28.90 – pH 3.5

**Abbinamenti**

Primi e secondi piatti della cucina toscana e formaggi stagionati.

**Produzione**

25.000 bottiglie annue.