



Uve: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah
Prima annata: 2009

Altitudine: 120-200 metri s.l.m.

Esposizione: NE/NW

Densità: 6.300 ceppi/ettaro

Suolo: argilloso di medio impasto, con piccoli ciottoli e sedimenti marini risalenti al Pliocene.

In cantina: fermentazione e conversione malolattica in serbatoi di acciaio, dove poi si svolge l'affinamento per circa 6-8 mesi.

Colore: rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: esordio con accenti floreali rossi, e poi frutti dalla sorprendente fragranza: ribes, fragoline di bosco e ciliegia.

Gusto: espressivo e vivace, la silhouette è tratteggiata da freschezza, tannini precisi ed un leggiadro equilibrio.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, paste ripiene, carni sia bianche che rosse e pesce salsato.