



Uve: Merlot e Syrah
Prima annata: 2010

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, a cui segue l'affinamento in acciaio per circa 8 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo: accenti di frutti di bosco tra cui ribes nero, amarena e prugna, a cui si aggiunge un apporto speziato di pepe e cannella.

Gusto: tenore morbido e succoso che crea un appeal sferico, si distingue per l'avvolgenza e per il retrogusto di frutti neri in confettura.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti elaborati, formaggi di media stagionatura, arrostiti e umidi. Delizioso con la ribollita toscana.