



Uve: Cabernet Franc e Petit Verdot
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 in serbatoi di acciaio, e poi conversione malolattica ed affinamento in barriques di rovere francese -in parte nuove- per 12 mesi, a cui seguono almeno 6 mesi di sosta in bottiglia.

Colore: rosso rubino scuro con sfumature scarlatte.

Profumo: bouquet di mora, timo, menta, cacao e caramello a formare un insieme di rara finezza ed altrettanta complessità.

Gusto: allure potente e sofisticata al contempo, cesellata da tannini levigati e decisi; il finale è scandito da una notevole persistenza frammista da sapore di mora di rovo ed effluvi balsamici.

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, preparazioni che richiedono lunghe cotture tipo arrostiti o brasati e formaggi stagionati.