



Uve: Sangiovese
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 in serbatoi di acciaio e conversione malolattica in barriques di rovere francese -prevalentemente di secondo passaggio- dove avviene anche l'affinamento per circa 18 mesi e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Colore: rosso rubino con sfumature granato.

Profumo: corredo aromatico costellato di confettura di ciliegia, tabacco, liquirizia, cuoio e cioccolato che si manifesta con un appeal mediterraneo.

Gusto: esprime una buona struttura, con tannini fitti e nobili ed un finale lungo con ricordi di piccoli frutti rossi.

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con sughi di carne, selvaggina, bistecca con osso e con formaggi lungamente stagionati.