



**Regione:** Toscana.



**Vigneti:** Vocati vigneti collinari del Chianti, situati a 270 mt slm.



**Uve:** Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10% raccolte a mano verso fine Settembre.



**Vinificazione:** Pigiatura soffice, fermentazione in rosso a temperatura controllata seguita da macerazione per circa 10 giorni.



**Note Gustative:** Vino dal colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet vinoso e speziato. Sapore armonico, sapido, morbido, asciutto e vellutato con leggero retrogusto amarognolo.



**Analisi:** Acidità totale 5.5 g/l, residuo zuccherino 3 g/l, 12.5% alcol.



**Gastronomia:** Ottimo vino da abbinare a affettati, formaggi stagionati, arrostiti e carni alla griglia. Servire a una temperatura di 16-17 °C.



**Bottiglia:** 0,750ml in colli da 6 bottiglie.