



Sangiovese in purezza che unisce alla superba struttura del Brunello la freschezza e la vivacità di un vino giovane: è armonico, elegante, sapido e di piacevole abbinamento.

Di colore rosso rubino, all'olfatto rivela una buona intensità; al gusto è asciutto, ha nerbo e buona persistenza aromatica. Si presta molto bene ad essere bevuto sia giovane che invecchiato alcuni anni in bottiglia: se giovane si presenta al gusto più fruttato, con l'invecchiamento sarà invece caratterizzato da note più speziate.

Si abbina ottimamente a pasta al pomodoro, risotti, pollame, carni di vitello e maiale. Da servirsi a temperatura di 19 - 20 C.



Vitigno	Sangiovese Grosso 100%.
Forma di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione geografica	A mezzogiorno.
Altitudine minima e massima dei vigneti	Dai 280 ai 300 metri s.l.m.
Densità di viti per ettaro	5.000 piante.
Resa per ettaro in uva	70 quintali per ettaro.
Periodo della vendemmia	Dal 19/09 al 29/09.
Metodo di vendemmia	Manuale.
Durata di macerazione	15/18 giorni.
Temperatura massima di fermentazione	29°C.
Contenitori	Botti di Slavonia da 20 hl per 10 mesi; inox 2 mesi.
Affinamento minimo in bottiglia	2 mesi.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 grammi.
Produzione	60.000 bottiglie ca.
Colore	Rosso rubino.
Profumo	Intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato (liquirizia, pepe nero).
Gusto	Secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo.
Abbinamenti	Ottimo abbinamento con primi piatti corposi, sughi di carne, arrosti, formaggi semi stagionati.