



In questo blend il Sangiovese viene unito a due vitigni francesi, il Merlot e il Cabernet franc: mentre il primo conferisce struttura e persistenza, i due vitigni internazionali lo arricchiscono delicatamente in aromi e in morbidezza. Nasce così un vino fresco ed elegante, che si presta sia ad un consumo immediato sia ad un discreto invecchiamento in bottiglia da parte del consumatore.

Invecchiato un anno in barriques di Allier francese e in botti di rovere di Slavonia da 15 Hl, presenta un color rosso rubino profondo, con vivaci riflessi violacei. All'olfatto risulta intenso con sentori di polpa rossa e con gradevoli note speziate. Al gusto è avvolgente e strutturato, bilanciato da una giusta freschezza e un tannino vellutato.



Vitigno	Sangiovese grosso 20%, Cabernet Franc 40%, Merlot 40%.
Forma di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione geografica	A mezzogiorno.
Altitudine minima e massima dei vigneti	Dai 280 mt ai 300 mt s.l.m.
Densità di viti per ettaro	5.000 piante.
Resa per ettaro in uva	75 quintali per ettaro.
Periodo della vendemmia	Dal 04/09 al 29/09.
Metodo di vendemmia	Manuale.
Durata di macerazione	15/18 giorni.
Temperatura massima di fermentazione	29° C.
Contenitori	Barriques da 2,25 hl per 4 mesi e botti di rovere Slavonia da 20 hl per 4 mesi.
Affinamento minimo in bottiglia	2 mesi.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 grammi.
Produzione	14.000 bottiglie.
Colore	Rosso rubino con vivaci riflessi violacei.
Profumo	Sentori di polpa rossa.
Gusto	Armonico, morbido, avvolgente e strutturato.
Abbinamenti	Rosso da tutto pasto, ottimo con carni rosse e bianche, affettati, zuppe toscane, verdure, antipasti.