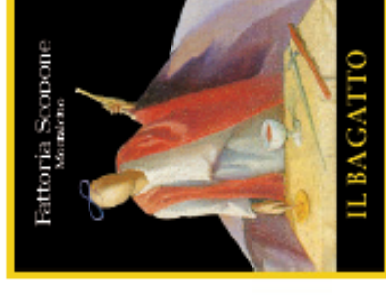


## 2012 IGT

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%  
Produzione: 2.666 bottiglie



### Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia alla maturità fenolica  
Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 15 gg.

Fermentazione malolattica in barriques o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese e botti ci legno sloveno da 65 hl

Modalità di stabilizzazione del prodotto  
decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 9 mesi

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso.

Profumo molto intenso con un aroma robusto.

Sapore l'annata 2012 è molto forte e particolare.

Ha una grande struttura e ricchezza di tannini

Abbinamento gastronomico primi, carni alla griglia, arrosti e tutti i formaggi

### Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml.....15%

Acidità totale g/l.....5,00