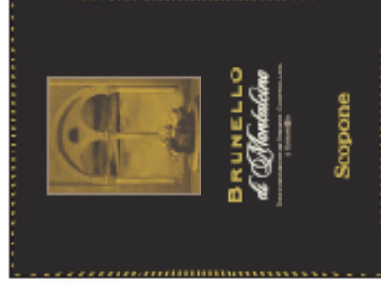


## 2010 DOCG

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 8.666 bottiglie



### Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia al raggiungimento della maturità fenolica

Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15 gg. almeno.

Fermentazione malolattica a fine fermentazione alcolica, parte in acciaio inox e parte in legno.

Durata dell'affinamento in legno almeno 30 mesi in barriques di rovere francese media tostatura e botti di legno sloveno da 65hl

### Modalità di stabilizzazione del prodotto

decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 8 mesi

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con intensi riflessi.

Profumo note importanti di liquirizia e sentori di mogano.

Sapore molto ben bilanciato con tannini dolci.

Finale piacevole e lungo.

Abbinamento gastronomico bistecche alla griglia, brasati, selvaggina; eccellente con il cinghiale e con formaggi stagionati.

### Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml..... 14,5%

Acidità totale g/l .....5,47