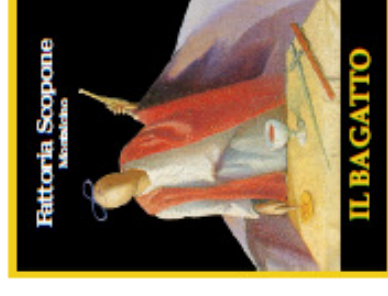


2011 IGT

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%
Produzione: 5.335 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 termocoordinate 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 di legno sloveno da 65 hl

Modalità di stabilizzazione del prodotto
decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 9 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con marcati riflessi violacei.

Profumo intenso. Piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

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

Analisi chimica

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

Acidità totale g/l5,78