

## 2014 Sant'Antimo D.O.C.

Uve: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Produzione: 9.733 bottiglie L 15-112

### Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia fine settembre, prima decade di ottobre

Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 15 gg.

Fermentazione malolattica in acciaio

Affinamento in barriques

Modalità di stabilizzazione del prodotto naturale, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia min. 1 mese

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo delicatamente fruttato. Fiori di prato.

Sapore elegante, armonico.

Abbinamento gastronomico primi piatti, carni rosse e bianche, formaggi.

### Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml.....13

Acidità totale g/l .....5,7



Bioparco