

“ALTRO”



Uve: Sangiovese selezionato 100%

Tipologia del terreno: Terre rosse argillose in localita' Marmi

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa: 50,00 ql/ha

Periodo di vendemmia: Metà settembre

Fermentazione e Macerazione: sulle bucce per 8 mesi circa in anfora ovoide di ceramica a temperatura controllata.

Malolattica: in anfora ovoide di ceramica.

Affinamento: breve passaggio in acciaio e bottiglia.

Filtrazione: nessuna filtrazione rilevante.

Alcol: Circa 15%

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee, limpido e consistente.

Profumo: Aroma intenso ampio di frutti rossi maturi, lieve speziatura, vinoso.

Sapore: grande struttura, con tannini importanti e armonico.

Temperatura di servizio: 18°C

Accostamento: Carni rosse arrosto e alla griglia, selvaggina e cacciagione, formaggi stagionati. Vino da meditazione.

