



CANTINE GUIDI

1929

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a geyot di età media di 10 anni sono posti a 450 m s.l.m. tra i paesi di San Donato in Panzano in Chianti. Il suolo ricco di galestro e con abbondante scheletro.

UVAGGIO

50% Sangiovese,
25% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso ad una temperatura di circa 28°C

AFFINAMENTO

18 Mesi in Barriques di I e II passaggio
6 Mesi di Bottiglia

CARATTERISTICHE

Dal colore rosso rubino intenso. Al naso esprime attraenti note di spezie dolci e piccoli frutti scuri maturi, radice di liquirizia, cuoio e tabacco.

Al palato i tannini sono molto aggraziati: setosi e vibranti. Un vino dal grande equilibrio, gradevolezza e armonia, che va alla ricerca dell'eleganza assoluta.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % Vol.

SERVIZIO

Temperatura 18-20 °C.

NOTE

Nasce dal nostro desiderio di ripercorrere e valorizzare la nostra storia. L'unione delle persone che si manifesta nell'unione di uve diverse ma complementari che insieme ci regalano una storia unica e da scoprire.

Si tratta del nostro primo Super Tuscan dall'anima chiantigiana espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

AVUS VENTER

TOSCANA I.G.T.

