



80% Sangiovese, 20% Merlot

#### PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 20 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

#### VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

#### AFFINAMENTO

In acciaio inox per 3 mesi.

In bottiglia per 3 mesi.

#### CARATTERISTICHE

Presenta un colore rosso intenso, è un vino fresco, fragrante, di pronta beva. Il profumo è intenso, fruttato e speziato.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

#### SERVIZIO

18° - 20° C

#### NOTE

Un prodotto per tutti i giorni, adatto a piatti più semplici, come affettati e formaggio. Un vino non impegnativo.

ROSSO TOSCANO  
I.G.T.

