



Zona Di Produzione:

le colline di Cerreto Guidi (Firenze)
e San Miniato

Vitigni:

Sangiovese

Colore:

intenso con riflessi violacei

Odore:

deciso con tracce di frutti rossi
e leggere note di tabacco e mirtilli

Gusto:

fresco e fragrante, dalle note decise.
Una fine delicata e armoniosa con
un persistente sapore di frutti rossi

Servizio:

temperatura ambiente



Zona Di Produzione:

le colline nei pressi di Siena

Vitigni:

80% Sangiovese Grosso e 20% Cabernet Sauvignon. Affinato in legno

Affinamento:

sei mesi nel legno e sei mesi in grandi barili

Colore:

un rosso profondo tendente al color granata

Odore:

fortemente vinoso

Gusto:

pieno, leggermente tannico, ma ben bilanciato ed elegante

Servizio:

temperatura ambiente, aprendo la bottiglia almeno due ore prima. Tenere in luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce. Può invecchiare per 4/5 anni

Accostamenti:

carni rosse e formaggi stagionati, o come vino da meditazione



Zona Di Produzione:

le colline nei pressi di Siena

Vitigni:

Chardonnay

Affinamento:

quattro mesi nel legno

Colore:

giallo con riflessi verdi

Odore:

semplice e delicato, con sentori di fiori e frutti bianchi pervaso da note vaniglia

Gusto:

fresco e fragrante, ben strutturato, dalla sapidità armoniosa e di lunga durata

Servizio:

sempre ben freddo

Accostamenti:

con pesce, carni bianche, formaggi freschi e verdure