



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