



Zona Di Produzione:

le colline nei pressi di Siena.

Vitigno:

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.