



Zona Di Produzione:

le dolci colline che circondano la città di Firenze nel cuore della Toscana.

Vitigno:

80% Sangiovese Grosso e 20% Cabernet Sauvignon.

Affinamento:

moderato affinamento in barriques.

Colore:

rosso rubino intenso che si attenua con l'invecchiamento.

Bouquet:

al naso sono chiare le note di frutto rosso con sentori balsamici e speziati.

Gusto:

morbido ed avvolgente con tannini garbati che conferiscono lunghezza al gusto.

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.