



Uvas: Sangiovese Grosso 100%

Vinhas: área montanhosa de Montalcino

Idade média das vinhas: 25 anos

Colheita: segunda quinzena de agosto

Vinificação: prensagem suave das uvas com fermentação e maceração por cerca de 15 dias a temperatura máxima de 30°C por cerca de 9 meses em barris Tonneaux

Teor alcoólico: 13%

Açúcar: sem informação

Cor: vermelho claro e vivo

Aroma: intenso e persistente, com notas de frutas vermelhas

Paladar: rico com corpo médio, acidez perfeita, equilibrado e elegante no final

Harmonização: pratos de carne assada tradicionais ou de caça (coelho, peru e codorna) e queijos envelhecidos, sobretudo de cabra (pecorino) ou parmesão

Temperatura de serviço: 16°C - 18°C

Safra: 2019

