



VARIETALES:
Sangiovese Grosso

D.O.: Toscana

VIÑEDO:

Parcelas seleccionadas en las espléndidas colinas de Castellina, en el lado de Siena de la zona clásica, a 300-400 metros de altitud; las vides están conducidas por el sistema spalliera (Guyot y speronato cordone) en un terreno bien expuesta de una naturaleza muy variada (caliza, marga, arcilla, conglomerados Plioceno, materiales aluviales) y con rendimientos restringidos por hectárea.

ELABORACIÓN:

Las uvas, recogidos a mano después de la primera semana de octubre, se vinifica por el método de vino tinto, con 15 días de maceración y remontados frecuentes. Después de la fermentación a temperatura controlada (25 ° C), el envejecimiento durante un año en barricas de roble francés aporta equilibrio y suavidad.

CATA:

Tiene un brillante, rojo rubí color; un perfume intenso y complejo, con notas fuertes y afrutados (frutas del bosque, uvas maduras) y elegantes toques de vainilla, lirios y violetas; un sabor seco, bien definido y agradable, suave pero bien estructurado, con un regusto limpio de conservas y las almendras.

