

IL P

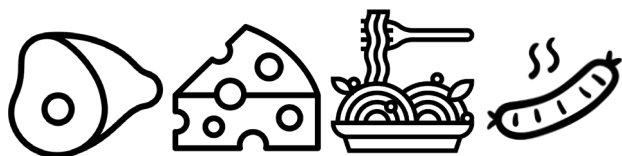
Temperatura di servizio: 18° C



Note organolettiche:

Colore rosso rubino con profumi delicati e persistenti con note tipiche dell'invecchiamento tradizionale. Al gusto presenta ottima armonia, buon corpo e considerevole struttura.

Consigliato con:



In questo vino riscopriamo l'espressione della miscela creata per esaltare al massimo le rispettive caratteristiche delle viti utilizzate, in cui le uve vengono raccolte e vinificate separatamente per differenze di maturazione, la primavera successiva alla vendemmia viene assemblato il vino che passerà poi all'invecchiamento.

ASPETTI TECNICI

Uvaggio: Sangiovese 70%, Canaiolo 15%, Colorino 15%.

Altezza terreno: 250/300 mt

Vinificazione: In tini di acciaio inossidabile con macerazioni atte ad esaltare la freschezza e le note fruttate tipiche dei vitigni utilizzati.

Invecchiamento:
In botti di rovere per 12/18 mesi.



Titolo alcolemico effettivo: 13,5 %.