



ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Siena.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Sangiovese (93%) e Canaiolo (7%).

MATURAZIONE:

Alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso, brillante.

ALCOOL:

13% vol

PROFUMO:

Invitante, di prugna e violetta, i tipici sentori del chianti tradizionale.

ACIDITÀ TOTALE:

5.5 g/l

SAPORE:

Il breve periodo di affinamento in botti di rovere ha dato una nota graffiante e nobile al corpo un po' austero ed importante. Retrogusto molto piacevole.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

18° C