

ASSO

Toscana I.G.T rosso

Sangiovese 50%, **Petit Verdot** 25%,
Ancelotta 25%

Vigneta 320 metri s.l.m.

Raccolta manuale con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto.

Fermentazione a contatto con le bucce per 20 giorni ad una temperatura inferiore ai 30 ° C.

Affinamento per 8 mesi in barriques di Allier di secondo passaggio, seguito da 6 mesi di bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: vino rosso rubino intenso impenetrabile con leggeri riflessi violacei; profumo elegante di frutti rossi maturi, confettura di prugna e ribes, fiori appassiti tutti legati da sentori di vaniglia e cioccolato bianco dati dal passaggio in barriques; il sapore è asciutto ed elegante, con una grande struttura data dai tannini poco astringenti, perché ben maturi e da una grande potenza alcolica. Il risultato è una grande pienezza, con sapori multidimensionali ma composti in un'eleganza di fondo.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, brasati.

Temperatura di servizio: 18° C

