



*Vino ottenuto dal declassamento del Brunello, del quale rispetta però le severe regole di disciplinare, presenta caratteristiche di freschezza e fragranza tipiche dei vini giovani di qualità, note fruttate e vinose si fondono a quelle più complesse del sottobosco e della violetta.*



<b>Classificazione</b>	Rosso DOC
<b>Annata</b>	2019
<b>Collocazione vigneti</b>	Collina: 270-320 metri
<b>Varietà delle uve</b>	Sangiovese Grosso Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Cure colturali</b>	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su banchi di cernita.
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C). 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile.
<b>Tenore alcool</b>	14 %
<b>Acidità totale</b>	5,70
<b>Estratto secco totale</b>	34,00
<b>Polifenoli</b>	2800
<b>Invecchiamento</b>	1 anno di cui 10 mesi in legno.
<b>Affinamento</b>	in bottiglia 2 mesi prima dell'immissione in commercio.
<b>Produzione media annua</b>	20.000 bottiglie 0,75 lt
<b>Durata prevista</b>	3 anni
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 450 gr
<b>Colore</b>	Rubino intenso
<b>Sapore</b>	Armonico vellutato
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Pastasciutta, arrosti grigliate di carni rosse e di maiale.
<b>Temperatura</b>	16-18 gradi