



*Varietà: Sangiovese 100%*

## **Note di degustazione**

**Colore:** Rosato

**Profumi:** Fruttato, floreale e ampio

**Gusto:** Morbido, armonico e fruttato

## **Abbinamenti**

**Ottimo come vino di entrata. Accompagna primi piatti in genere e carni bianche**

## **Vinificazione e Vendemmia**

**Resa:** 50 hl di vino / HA

**Epoca Vendemmia:** Settembre conforme alle varietà

**Vendemmia:** Manuale con raccolta in piccole cassette

**Contenitori Ferm.:** Serbatoi in acciaio inox con controllo della temperatura

**Contenitori affin.:** Acciaio

**Durata affinamento:** Circa 4 mesi

**Affinamento bottiglia:** Circa 4 mesi