



Dedicato agli antichi elefanti preistorici che abitavano Torre in Pietra, di cui sono stati rinvenuti vari fossili durante i lavori del primo '900 per ampliare le grotte di tufo della cantina.



VARIETÀ

Sangiovese, Montepulciano e Merlot

TERRENO

Calcareo-argillosi

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox separata per le tre varietà. Poi fermentazione malolattica in cemento, assemblaggio a metà gennaio ed imbottigliamento a febbraio.

AFFINAMENTO

In vasche in cemento con micro-ossigenazione, quindi in bottiglia per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee. Vino giovane dal carattere vinoso e fruttato, si apre su note di visciola e bacche rosse. Di buona struttura ed equilibrio dal tannino ben dosato e finale sapido.

ABBINAMENTI:

Si serve con antipasti di salumi e formaggi, patè rustici o sulla classica amatriciana e primi piatti al ragù. Si abbina a secondi piatti come maiale al latte, grigliate di carni, bolliti misti. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

FORMATI

0,75 litri e 0,375 litri