



*Frutto della cernita manuale delle migliori uve, provenienti dai vigneti più vocati della tenuta, è prodotto solo nelle grandi annate in quantità limitata ed è un vino dal carattere vibrante, che sa esprimere finezza, armonia e una mirabile longevità.*

#### VARIETÀ

Montepulciano 55 %, Sangiovese 30%, Syrah 15%

#### TERRENO

Calcareo-argilloso

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione separata per le singole varietà con lunghe macerazioni ed estrazioni dolci. Fermentazione malolattica in vasche di cemento, cui segue l'affinamento in legno e l'assemblaggio nella primavera successiva alla vendemmia.

#### AFFINAMENTO

Affinamento separato per varietà in tonneau nuovi di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

#### DEGUSTAZIONE

Si presenta, subito, come un vino dal grande spessore per il suo colore violaceo intenso. Il naso è seducente e apre con un profondo carattere fruttato di mora e mirtillo, seguito da una sfumatura floreale di violetta e da note più scure di humus e sottobosco. La complessità è accentuata da una speziatura finale intrigante con note di pepe nero, cacao e sentori leggermente vanigliati.

Il palato ripropone la densità del frutto già percepita al naso. La struttura del vino si sviluppa in maniera armonica. La grana dei tannini è particolarmente fine e piacevole e concorre ad accentuare la lunghezza e persistenza del finale.

#### ABBINAMENTI:

Perfetto su carne alla brace e formaggi stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

#### FORMATI

0,75 litri e Magnum 1,5L con scatola di legno