



IL MASSICCIO

I.G.T. Sangiovese

UVAGGIO

Sangiovese 85%, Merlot 15%

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una volta che le fermentazioni sono finite, il vino trascorre un anno all'interno di contenitori in cemento, che gli garantiscono un'ottima eleganza evolutiva.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, con profumo intenso, ampio, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, al palato voluminoso e giustamente tannico.

Temperatura di servizio consigliata 18 °C.

