

## ROSSO

### In vigna

Montepulciano e Merlot provenienti da vigneti di media età allevati in prevalenza con il sistema a guyot su terreni posti ad un'altitudine tra 350 e 450 metri s.l.m.

### In cantina

Le uve vengono diraspate e pigiate ed il mosto con le bucce viene lasciato in macerazione ad una temperatura di 22/24°C per 15/16 giorni, il Montepulciano viene raccolto tardivamente.

### Affinamento

Il Merlot viene affinato in botti di rovere 6/8 mesi, il Montepulciano per lo stesso periodo in vasche di acciaio inox.

### Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino con unghia violacea, al naso intenso di frutta matura rossa e confettura di amarene, leggermente speziato.

In bocca entra morbido, caldo, intenso, con un finale leggermente ammandorlato, di grande struttura.

## RED

### The vineyards

Montepulciano and Merlot grapes from medium aged vineyards, cultivated mainly with the Guyot system at an altitude between 350 and 450 m a.s.l.

### The winemaking

The grapes are de-stemmed and softly crushed; the must and the skins are left in contact for maceration at a temperature of 22/24°C for 15/16 days. Montepulciano grapes are late harvested.

### Ageing















Merlot is aged in oak barrels for 6/8 months and the Montepulciano is aged for the same period in stainless steel tanks.

### Tasting notes

Ruby red color with violet hues, intense nose of ripe red fruit and black cherry jam, slightly spicy.

The wine presents a great structure, the palate is soft, hot, intense, with a slightly almond finish.

### Abbinamenti / Food pairings

 antipasti e aperitivi starters and aperitifs	 minestre e stufati soups and stews	 primi piatti delicati delicate pastas	 primi piatti strutturati first courses	 carni bianche white meat	 carni rosse red meat	 selvaggina game
 salumi cold cuts	 cucina di mare seafood	 formaggi cheeses	 verdure vegetables	 fritture fried	 pizza	 sushi e sashimi

### Temperatura di servizio/ Serving temperature

16-18°C

### Ultimi riconoscimenti / Last awards



Medaglia d'ORO  
MUNDUS VINI  
2016



Medaglia d'ORO  
MUNDUS VINI  
2015



Medaglia d'ARGENTO  
CONCOURS MONDIAL DE  
BRUXELLES 2016



Medaglia d'ARGENTO  
IWSC International Wine  
& Spirit Competition 2016



Medaglia d'Argento  
DECANTER ASIA WINE  
AWARDS 2016