

AREA GEOGRAFICA

Siena Est

TIPO DI TERRENO

Limo e argilla

VITIGNO

Sangiovese 90% Uve autoctone 10%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

18 mesi in in tini di cemento

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

10 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Vino versatile che si abbina molto bene con carne alla griglia, pasta al ragù, formaggi stagionati, piatti di cacciagione, salumi e piattia a base di funghi.



CHIANTI COLLI SENESI

D.O.C.G.

Un vino che porta nel calice il respiro delle colline toscane, il ritmo antico della terra trova la sua espressione più sincera nel Sangiovese che insieme ai vitigni autoctoni, dà vita a un'armonia che profuma di storia e passione.

Il colore è rubino vibrante, come il tramonto che accarezza i filari, mentre il profumo si apre con note di frutti rossi freschi come ciliegia, mora e frutti di bosco con sfumature di violetta, e una leggera nota di spezie. In bocca è avvolgente e profondo, con una trama tannica fine che accompagna ogni sfumatura, dalla freschezza iniziale alla lunga persistenza finale.

Ci sono vini che custodiscono la voce della terra, il suono del vento tra i filari, il calore delle mani che ne raccolgono i frutti. Questo è uno di quelli. È un incontro, un legame che si rinnova a ogni calice, un frammento di Toscana che vive e respira in chi lo assapora.