



San Giorgio a Lapi

AREA GEOGRAFICA

San Giorgio a Lapi, Siena EST

TIPO DI TERRENO

Tufo e ciottoli

VITIGNO

Sangiovese 80% Teroldego 20%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

12 mesi in Tonneau (5hl) e

12 mesi in tini di cemento

AFFINAMENTO

3 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Perfetto con piatti di cacciagione come cinghiale in umido e lepre, formaggi stagionati, risotto ai funghi porcini o pici all'aglione.



ERMETE

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Radici profonde, memoria e tradizione. Ermete è più di un vino: è un omaggio a chi ha dato origine a questa terra e ha piantato il primo sogno, proprio come l'albero di vite che ne adorna l'etichetta.

Il Sangiovese, cuore pulsante del Chianti, regala al vino una struttura solida e una fresca acidità, mentre il Teroldego aggiunge profondità e una nota speziata. Ermete si presenta con un colore rosso rubino intenso, accompagnato da un bouquet di frutta rossa matura, come mora e ciliegia nera, arricchito da un delicato sentore di cannella e pepe nero. Al palato, il vino è pieno e avvolgente, con tannini morbidi e ben integrati, e una persistenza lunga e armoniosa.

Ogni assaggio è un omaggio alla storia della nostra famiglia che ti accoglie come un vecchio amico, facendoti sentire come a casa, nei luoghi più autentici e affascinanti della Toscana.