



Castello della Paneretta



QUATTROCENTENARIO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<i>Colore</i>	Rosso intenso con riflessi granati all'aumentare dell'invecchiamento
<i>Olfatto</i>	Complesso ed intenso, con note di spezie che ben si integrano con la grande espressione del frutto
<i>Gusto</i>	Ricco, con tannini dolci e piacevoli, di grande persistenza ed eleganza
<i>Uve</i>	Sangiovese 100% (selezione delle migliori uve sangiovese della vendemmia)
<i>Sistema di allevamento</i>	Cordone speronato e guyot
<i>Tecnica di vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 15 giorni
<i>Affinamento</i>	In barrique francesi nuove per 24 mesi
<i>Produzione media</i>	2.500 bottiglie

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net