



Castello della Paneretta



TERRINE

Indicazione Geografica Tipica

<i>Colore</i>	Rosso con sfumature granate.
<i>Olfatto</i>	In principio su toni che richiamano la marasca, la fragola sotto spirito, si concede successivamente in rimandi al cioccolato, iris, pepe nero e guaranà.
<i>Gusto</i>	Caldo e morbido all'assaggio, con un delicato equilibrio tra acidità e componente tannica
<i>Uve</i>	Sangiovese 50% Canaiolo 50%
<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 10 giorni
<i>Affinamento</i>	50% In barrique francesi nuove 50% di secondo passaggio per 24 mesi
<i>Produzione media</i>	7.000 bottiglie

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net