



QUATTROCENTENARIO I.G.T

Colore: Rosso intenso con riflessi granati all'aumentare dell'invecchiamento

Olfatto: Complesso ed intenso, con note di spezie che ben si integrano con la grande espressione del frutto

Gusto: Ricco, con tannini dolci e piacevoli, di grande persistenza ed eleganza

Varietà: Sangiovese 100% (selezione delle migliori uve sangiovese della vendemmia)

Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 15 giorni

Affinamento: In barrique francesi nuove per 24 mesi

Produzione media: 3.000 bottiglie