



TERRINE I.G.T

Colore: Rosso con sfumature granate.

Olfatto: In principio su toni che richiamano la marasca, la fragola sotto spirito, si concede successivamente in rimandi al cioccolato, iris, pepe nero e guaranà.

Gusto: Caldo e morbido all'assaggio, con un delicato equilibrio tra acidità e componente tannica

Varietà: Sangiovese 50% Canaiolo 50%

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 10 giorni

Affinamento: 50% In barrique francesi nuove 50% di secondo passaggio per 24 mesi

Produzione media: 2.000 bottiglie