




Caratteristiche:	Vino armonico ed elegante caratterizzato da note di frutti rossi e spezie. Struttura intensa ed avvolgente come la Maremma.
Vitigno:	90% Sangiovese, 10% Merlot
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	40.000
Temperatura di consumo:	15C - 20C
Alcool:	14%
Zuccheri residui:	0,55 g
Acidità:	5,28 g/l
pH:	
Conservazione:	5 - 6 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	le uve provenienti dai nostri migliori vigneti iscritti nella docg Morellino, vengono lavorate in modo molto tradizionale: i grappoli vengono diraspati, pigiati e fermentati in vasche di acciaio per due settimane a temperatura controllata di 26°C. Maturazione di 3 mesi in vasche d'acciaio; dopo l'assemblaggio il vino continua il suo affinamento per altri 3 mesi in vasche d'acciaio e minimo un mese in bottiglia.
Note organolettiche:	Elegante e speziato con fresche note di bacche rosse. In bocca è morbido, persistente e fresco nel finale.
Abbinamenti:	Si abbina a piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	 *8018759001737*