

Sagrantino D.O.C.G.

Uve: 100% sagrantino

Zona di produzione: la qualità dei terreni ben esposti in collina ad un'altitudine che varia da 350mt. a 400mt. s.l.m. è ottimale per la coltivazione delle viti, resa massima 70 quintali ad ettaro.

Vinificazione: le uve raccolte rigorosamente a mano a fine ottobre vengono lasciate a macerare a lungo oltre 25 giorni, successivamente il vino con le sue fecce viene messo in barriques dove si affina per circa 24 mesi.

Tenore alcolico: oltre 14°.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumi: frutti di bosco, more di rovere, prugna.

Sapore: grande struttura grazie alla notevole presenza di tannini e lunga persistenza.

Bottiglia da 375 ml - 750 ml - 1,5 l



Grape variety: 100% sagrantino

Area of production: the terrain is well exposed in hills that range between 350 and 400 m. above sea level. The quality of the land provides an optimum growing environment for the vines with a maximum yield of 70 quintals (8,000Kgs).

Vinification: the grapes are always harvested by hand at the end of October, the maceration is at least 25 days. Subsequently the wine and its lees are transferred into barriques where it is aged for approximately 24 months.

Strength: minimum 14°.

Colour: ruby red tending to garnet.

Nose: fruits of the woods, blackberries, plums.

Palate: an elegant wine with good tannin and sustained finish.