



*Bewertungen:* Veronelli: 93 Punkte/ Gambero Rosso: 1 bicchiere/  
Vitae: 3T

*Rebsorte:* Sangiovese

*Ernte:* von Hand geerntet / in Kisten von 15-18 kg transportiert

*Vinifikation:* Gärung und Mazeration im Edelstahltank für 15-20 Tage  
bei *Temperaturen* von max. 26° C

*Reifung:* 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche in zweiter  
Belegung/ anschließend Flaschenreifung

*Farbe:* intensives rubinrot mit granatroten Reflexen

*Aroma:* Kirsche, Himbeere, Tabak, Lakritze, Leder und Schokolade  
mit mediterranen Aromen

*Geschmack:* gute Struktur mit dichten, edelen Tanninen und einem  
langen Abgang mit Noten von kleinen roten Früchten

*Serviertemperatur:* 18-20°C

*Serviervorschläge:* Kalbskotelett, Bistecca alla Fiorentina, Nudeln  
mit Fleischsauce, gut gereifter Käse

*Glasempfehlung:* Riedel Vinum Cabernet Sauvignon/ Merlot

