



ROSSO DI CLAUSURA

IL ROSSO DI CLAUSURA punta sulle caratteristiche del sangiovese cui si aggiunge una piccola percentuale di merlot per arrivare a un risultato inatteso per grazia ed eleganza. Se la componente speziata e gli aromi di frutta matura e confettura di prugna lo caratterizzano al naso, senza dubbio il suo pregio maggiore è la scorrevolezza vellutata al palato, dove esprime tutta la sua rotondità e suadenza nel finale sapido e appetitoso. Il Rosso di Clausura entra nell'anima già al primo sorso.

.....

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Qualificazione: Toscano Rosso

Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi dopodiché
per 24 mesi in vecchie barrique rovere francese

Aspetto: Limpido, rosso granato intenso

Profumo: Molto intenso, persistente, eccellente

Sapore: Robusto, equilibrato, molto intenso,
persistente

Alcolicità: 14%

