



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Este vino joven presenta un excelente completo entre la bordalesa Merlot con la acidez de la Sangiovese, es fresco y sedoso a pesar de su juventud. Se recomienda dejar abrir en copa, muestra una redondez interesante. Gran vía retro nasal y abre maravillosamente.

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO:

Vino Tinto

### AÑADA:

2011

### VARIETADES DE UVA:

75% Sangiovese y  
25% Merlot

## VIÑEDO

Viñedo: Sistemas de espaldera y Guyot

Cosecha: A mano a finales de Septiembre y principios de Octubre

Vinificación: Entre 28 y 30 grados, por un período de 20 días, la fermentación maloláctica fue posterior a la alcohólica.

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Al tratarse de un vino joven y sin barrica se recomienda consumirse actualmente y es ideal acompañante para pizzas y pastas hechas en base a salsas de tomate.

### CRIANZA:

Acero inoxidable y botella

### Zona de Producción:

Toscana, en las colinas de Lucarelli

### PAÍS:

Italia



Precio: \$ 199.00

Paquete 3 Botellas: \$ 567.15  
(\$ 189.05 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1074.60  
(\$ 179.10 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2029.80  
(\$ 169.15 Bot.)

