



## CASTELLO

---

### UVE

Sangiovese, Merlot, Petit Verdot,  
Cabernet Franc

### VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano  
in cassette, tra la seconda decade  
di settembre e la prima di ottobre a  
seconda della varietà.

Fermentazione separata delle uve  
a temperatura controllata e con  
macerazione delle bucce per 10-20 gg.

Affinamento in barrique da 300 lt di  
rovere francese per 6/8 mesi.

Vitigno ad una altitudine di 250 metri sul  
mare

### CARATTERI ORGANOLETTICI

Naso intenso di frutti e spezi, Gusto  
pieno con alcol ben dosato, tannini nobili  
fusi di piacevole persistenza,

### GRADO ALCOLICO

13,5-14,5% vol.

Podere  
Palazzo