



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