



DON PASQUALE

UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

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

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

Vigna allevata a cordone speronato di 25 anni posizionata ad una altitudine di 250 metri sul mare.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Veste ricca di densità e colore.

Naso intenso che svela fiori, frutta matura e spezie.

Profondo all'assaggio, regala freschezza e un morbido tannino.

Il vino affina per un mirato periodo in Tonneau.

GRADO ALCOLICO

13,5-14,5% vol.

Podere
Palazzo