

# SPIRITUM



## UVE

Sangiovese, Merlot, Lambrusco

## VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, tra l'ultima di settembre e la prima di ottobre a seconda della varietà. Fermentazione malolattica, affinamento in barrique da 300 lt di rovere francese per 16/18 mesi.

Vigna di 5000 piante/ha allevate a Guyot, posizionate ad una altitudine di 250 metri sul mare.

## CARATTERI ORGANOLETTICI

Denso nel calice, svela al naso note eteree di piccoli frutti rossi avvolti a un finale di spezie dolci.

Ingresso al palato imponente con morbidezze e tannini che duettano a lungo con evidenti toni balsamici.

## GRADO ALCOLICO

14-15% vol.

Podere  
Palazzo