AFF ROSSO

Uvaggio: 30-40% Merlot
30-70% Sangiovese
5-10% Pinot Noir
Altitudine: 300/700 m a.s.l.
Esposizione: Nord-Sud
Densità delle viti: 4,500 per ettaro
Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione e Invecchiamento
Resa: 55 quintali per ettaro
Vendemmia: primi di settembre per il Pinot Nero e metà ottobre per il Merlot e il Sangiovese
Metodo di raccolta: manuale, in cassetta
Fermentazione: tutte e tre le varietà fermentano separatamente per un periodo di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 25 ° C
Affinamento: l'80% del prodotto riposa in barriques usate per 16 mesi, mentre il restante 20% viene affinato in barriques nuove di rovere per lo stesso tempo
Bottiglia: il vino viene commercializzato dopo 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione
Colore: rosso intenso-viola
Profumo: frutti di sottobosco maturi con sentori balsamici
In bocca: vibrante acidità, tannini setosi con ottima persistenza