



Fornacelle



A SISTO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Merlot 100%

Altitudine: 200m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Periodo di vendemmia: dal 20/30 settembre

Fermentazione: acciaio

Maturazione: Barrique di rovere 12 mesi

Affinamento: bottiglia minimo 6 mesi

Colore: rosso rubino intenso tendente al porpora

Olfatto: frutti rossi, ciliegia e mirtilli, note speziate

Gusto: Leggera tannicità di carattere finale avvolgente

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Abbinamenti consigliati: accompagna selvaggina e carni rosse alla brace.