



Fornacelle



A SISTO TOSCANA MERLOT

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: Merlot 100%

Resa del terreno: Kg 6000

Giacitura del terreno: collinare 200 m 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 12 mesi

Colore: rosso rubino intenso tendente al
porpora

Olfatto:

speziate

Gusto: Secco, caldo, abbastanza tennico,
morbido, armonico

Gradazione alcolica: 14% vol.

Abbinamenti consigliati: accompagna
selvaggina, brasati e carni rosse alla brace.