



ROSSO DI CLAUSURA

IL ROSSO DI CLAUSURA punta sulle caratteristiche del sangiovese cui si aggiunge una piccola percentuale di merlot per arrivare a un risultato inatteso per grazia ed eleganza. Se la componente speziata e gli aromi di frutta matura e confettura di prugna lo caratterizzano al naso, senza dubbio il suo pregio maggiore è la scorrevolezza vellutata al palato, dove esprime tutta la sua rotondità e suadenza nel finale sapido e appetitoso. Il Rosso di Clausura entra nell'anima già al primo sorso.

.....

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Qualificazione: Toscano Rosso

Affinamento: 3 mesi in acciaio e 24 mesi in botti di rovere Francese di secondo passaggio.

Aspetto: Limpido, rosso granato intenso

Profumo: Molto intenso, persistente, eccellente

Sapore: Robusto, equilibrato, molto intenso, persistente

Alcolicità: 14%





ROSSO DI CLAUSURA

ROSSO DI CLAUSURA focuses on the characteristics of Sangiovese, to which a small percentage of Merlot is added, to achieve at an unexpected result in terms of grace and elegance. While a spicy component and the aromas of ripe fruit and plum jam characterise the nose, its greatest merit is undoubtedly its velvety smoothness on the palate, where it expresses all its roundness and allure in a deliciously savoury finish. Rosso di Clausura penetrates your soul with the very first sip.

.....

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Grape varieties: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Qualification: Toscano Rosso

Aging: 3 month in steel and 24 month in used French oak barriques.

Colour: clear, deep garnet red

Perfume: very intense, persistent and excellent

Flavour: sturdy, balanced, very intense and persistent

Alcohol content: 14%

