

Questo vino ha una straordinaria capacità di invecchiare, anzi di crescere. Colore rosso rubino di grande profondità ed eleganza. Il caratteristico profumo di visciole e vaniglia, la percezione di avvicinarsi a qualcosa di elevato ci raggiunge con il palato dove si concentra in pochi sorsi l'eterea essenza, con un finale di terriccio, corteccia, tartufo e terra. Qui emerge prepotente il suolo, l'argilla rossa, nel volume in bocca.

Al palato è austero ed al contempo morbido, avvolgente e persistente con una lieve salinità setosa.



# MONTE MASSA

## **UVE**

100% Sangiovese

## **TERRENO**

Argille rosse con presenza di fogli di calcare

## **VIGNETI**

5Ha. Nelle zone di monte Massa

## **CEPPI X ETTARO**

5500

## **RESA X ETTARO**

40/50 Q.li

## **FORMA DI ALLEVAMENTO**

Cordone speronato. Raccolta manuale

## **VINIFICAZIONE**

Il sapiente utilizzo di tre diversi contenitori, per la fermentazione l'acciaio, per la malolattica i tonneaux ed infine per l'affinamento in botti grandi da 50 Hl per un periodo di circa 30 mesi convergono in un'unica direzione, la complessità. L'affinamento in bottiglia prevede un minimo di 12 mesi.

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Tagliatelle fatte a mano con sughi di selvaggina o funghi. Costata di Vacca Romagnola alla brace.

## **CONSERVAZIONE**

Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

## **CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO**

Oltre 10 anni

## **SERVIZIO**

Servire ad una temperatura di 18/20 gradi