

antica porcellaia

Vitigni: Sangiovese.

Vendemmia: manuale, quando le uve raggiungono la perfetta maturazione, tra il 1 ed il 10 Ottobre.

Fermentazione alcolica: circa 10 giorni.

Affinamento: minimo 1 anno in serbatoi acciaio inox, 1 anno in rovere francese da 225l usate e minimo 6 mesi in bottiglia.

Aggiunta solfiti: dato che utilizziamo solo le migliori uve, siamo in grado di limitare l'aggiunta di solfiti, rimanendo molto sotto i limiti legali.

Vol. alcolico: vedere l'etichetta

Numero di bottiglie e formati: massimo 1.500 bottiglie per anno in un unico formato da 75cl.

Alla degustazione

Colore: rosso vivace.

Naso: elegante ed armonico con sentori di frutti rossi, spezie dolci e note leggermente tostate.

Palato: fruttato e ampio, grazie ai tannini dolci e ben maturi.

Vino con bella struttura, ma non aggressivo.

I nostri consigli

Conservazione ed

invecchiamento: è pronto per essere bevuto ora, ma si può mantenere e migliorare per ulteriori 2-5 anni, purché conservato a temperatura costante di circa 15°C e lontano da luce diretta.

Servizio: permettere alla bottiglia di arrivare gentilmente ad una temperatura di 18°C ed aprirla almeno 1 ora prima di servirla.

Abbinamenti: bene con carni grigliate ed arrosto, ma secondo noi si accompagna benissimo con una buona fiorentina. (cotta al sangue naturalmente)



Grape Variety: Sangiovese.

Harvest: we harvest manually when the grapes are perfectly ripe, between 1 and 10 October.

Alcoholic Fermentation: approximately 10 days.

Aging: first a minimum of 1 year in stainless steel, then 1 year in barrel (previously used french oak) and finally at least 6 months in bottle.

Additional Sulphites: as we use only the best grapes we are able to keep the addition of sulphites to a minimum, well below that legally permitted.

ABV: please see bottle.

Bottle Number and Format: maximum 1500 bottles per annum in a single format of 75cl.

Tasting Notes

Colour: bright and lively.

Nose: harmonious and elegant, with hints of red fruits, and lightly toasted sweet spices.

Palate: good fruit and sweet tannins combining to give good structure and enjoyable flavour.

Our Recommendations

Storing and Further Aging: this wine is ready for drinking now. But when stored at a constant temperature of about 15°C, away from direct sunlight, it will keep for a further 2-5 years.

Serving: allow the bottle gently to come to a temperature of 18°C and then open approximately 1 hour before pouring.

Food pairing: this wine goes well with most roast and grilled meats, but we believe it is particularly suited to a good T bone steak. (cooked rare of course)