

fontana del vescovo



Vitigni: Sangiovese e Merlot.
Le percentuali possono variare tra le annate.

Vendemmia: vendemmiamo manualmente e separatamente tra il 20 Settembre ed il 10 Ottobre.

Fermentazione alcolica: approssimativamente tra 7 e 10 giorni.

Affinamento: almeno 1 anno in serbatoi acciaio inox, separatamente per ciascuna varietà, 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 2.200 bottiglie per anno in un unico formato da 75cl.

Alla degustazione

Colore: rosso brillante.

Naso: complesso ma delicato con sentori di amarena e viola.

Palato: elegante ed equilibrato, vino di grande piacevolezza e bevibilità.

I nostri consigli

Conservazione ed invecchiamento: pronto per essere bevuto, ma se conservato in un luogo fresco, a temperatura costante di circa 15°C e lontano da luce diretta, si conserva per altri 2 anni.

Servizio: aprirlo ad una temperatura di 18°C. Pronto per essere bevuto dopo una brevissima ossigenazione in bicchiere.

Abbinamenti: bene con carni bianche arrosto o grigliate, ma a noi piace particolarmente insieme alla pasta con sughi a base di pomodoro, come una buona amatriciana.



Grape Variety: Sangiovese and Merlot though the blend percentages may vary depending on the year.

Harvest: we harvest by hand between 20 September and 10 October.

Alcoholic Fermentation: approximately 7 to 10 days.

Aging: separately by grape variety, a minimum of 1 year in stainless steel and 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 2200 bottles per annum in single format of 75cl.

Tasting Notes

Colour: bright and lively

Nose: complex but delicate aromas with hints of sour cherry and violets.

Palate: well balanced and elegant with a good finish.

Our Recommendations

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

Serving: ensure that the wine is at 18°C and then open. After a short time in the glass the wine is ready for drinking.

Food pairing: this wine goes well with lighter roasts such as chicken and rabbit, but we particularly like it with pasta in a tomato based sauce, such as amatriciana.