

## primogenito

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

**Vendemmia:** manuale e separata per ciascun vitigno, quando le uve raggiungono la perfetta maturazione, tra il 20 Settembre ed il 10 Ottobre.

**Fermentazione alcolica:** circa 10 giorni per ciascun vitigno.

**Affinamento:** almeno 1 anno in serbatoi acciaio inox, separatamente per ciascuna varietà. Il 50% del Sangiovese è affinato in botti di rovere francese per 1 anno. Dopo l'assemblaggio lo lasciamo riposare per 3 mesi in inox ed affinare almeno 6 mesi in bottiglia.

**Aggiunta solfiti:** dato che utilizziamo solo le migliori uve, limitiamo al minimo 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 formato da 75cl e 150cl.

### Alla degustazione

**Colore:** rosso intenso

**Naso:** complesso ed aromatico con note che vanno dai frutti rossi alle spezie.

**Palato:** equilibrato e giustamente tannico. Vino di grande struttura, lungo e profondo.

### I nostri consigli

**Conservazione ed invecchiamento:** anche se potrebbe essere bevuto ora, crediamo che questo vino continua a migliorare per ulteriori 5 anni, sempre se conservato in un luogo fresco, a temperatura costante di circa 15°C e lontano da luce diretta.

**Servizio:** permettere alla bottiglia di arrivare gentilmente ad una temperatura di 17°C ed aprirla almeno 1 ora prima di servirla.

**Abbinamenti:** bene con piatti saporiti come uno spezzatino di cinghiale, ma crediamo che dia il meglio di se con affettati ed insaccati.



**Grape Variety:** Sangiovese, Merlot and Sagrantino. The percentages may vary slightly each year.

**Harvest:** we harvest by hand between 20 September and 10 October when the grapes are perfectly ripe.

**Alcoholic Fermentation:** Approximately 10 days for each grape variety.

**Aging:** separately by grape variety with at least 1 year in stainless steel. 50% of the Sangiovese is barrel aged for 1 year. After blending we leave the wine a further 3 months in stainless steel and 6 months (minimum) 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 both 75cl and 150cl bottles.

### Tasting Notes

**Colour:** dark and intense

**Nose:** complex and aromatic, moving from red fruits to spices.

**Palate:** elegant and structured, round tannins, good fruit and acidity, combined with a long finish.

### Our Recommendations

**Storing and Further Aging:** although this wine may be drunk immediately, we believe it will continue to improve for a further 5 years providing that it is stored at a constant temperature of about 15°C away from direct sunlight.

**Serving:** allow the bottle gently to come up to a temperature of 17°C and then open at least 1 hour before required serving.

**Food pairing:** this wine accompanies strong flavoured dishes such as wild boar stew, but we think it is at its best with raw ham and salamis.