



VITIGNO	Cesanese 100%
ALCOOL	13,5%
ZONA VITIGNI	Piglio
AFFINAMENTO	Anfora per 15 giorni, poi in botti di castagno. Infine in bottiglia per 6 mesi.
COLORE	Rosso rubino che col tempo tende al granato
NASO	Profumo gradevole e intenso, ampio, con note floreali e fruttate.
PALATO	È secco, avvolgente, ricco, giustamente tannico, con finale lungo e piacevolmente amarognolo.
ABBINAMENTI	Ottimo con carni e castagne arrosto.

