



Cioccaie

I.G.T. Toscana Rosso



Varietà: 100% merlot

Vigneto: sperone di cordone

Densità per ettaro: 5500 ceppi

Età del vigneto: 20 anni

Periodo di raccolta: metà settembre

Fermentazione: acciaio a temperatura controllata

Affinamento: barriques di rovere francese per 20 mesi

Abbinamento: Perfetto con formaggi molto maturi, sigari, carni e cioccolato extra fondente.

