



## Santo Ippolito Da Vinci

---

### ZONA DI PRODUZIONE

piccola zona collinare dei comuni di Vinci e Cerreto Guidi

### UVE

Merlot 40%, Syrah 40%, Sangiovese 20%

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

L'uva viene raccolta ben matura e vinificata in piccoli contenitori in acciaio. Il periodo di fermentazione con macerazione è di circa 20 giorni, ad una temperatura che viene mantenuta a 28° C. La maturazione avviene in botti di rovere da 225 litri per un periodo di 12 mesi. L'affinamento in bottiglia prosegue per altri 6 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso porpora, deciso e limpido. Al naso si evidenziano sentori fruttati di mora, ciliegia, lampone, confettura e note speziate di pepe nero. L'ingresso in bocca è di estrema morbidezza, gustoso e perfettamente bilanciato nelle varie componenti.. Buono l'equilibrio tra acidità e alcol

