



VERRAZZANO

Sassello

Il Sassello rappresenta la massima espressione del binomio varietà-terroir, qui il Sangiovese dà vita a un vino unico, dal colore rosso rubino intenso e fitto con riflessi violacei. All'olfatto esprime profumi intensi, persistenti, molto fini con grande varietà di note fruttate, marasca, mora, lampone, sostenute da sentori di rovere e vaniglia. Al gusto si presenta elegante e complesso, con una fitta trama di tannini levigati e piacevoli, uniti da note fruttate e spezie, rovere e vaniglia, in un finale lungo e gradevole.

Tipologia: I.G.T Supertuscan



Uvaggio: 100% Sangiovese

Alcool: 14,00% vol

Zona di produzione: Greve in Chianti

Tipologia del terreno: Prevalenza di alberese

Vendemmia: Effettuata a mano

Vinificazione: le uve vengono vinificate in piccole masse da 50 hl, a temperatura controllata con massime di 30°C, con macerazione di circa 15 giorni accompagnata da delicati rimontaggi e follature

Elevazione e Affinamento: affinamento in barriques tipo Chateau lieè (75% Allier - 25% Vosges) per un periodo di 18 mesi, seguito da un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia

Prima annata prodotta: 1982

Produzione annua: 18.000 bottiglie

Formati: 750 ml - 1,5 lt

Abbinamenti: arrostiti importanti, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

