



VERRAZZANO

Bottiglia Particolare

La Bottiglia Particolare è il vino rosso di ricerca e innovazione della Fattoria, frutto dell'unione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Si presenta come un vino caldo e avvolgente, di colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. Il profumo è intenso e ampio, con sentori di piccoli frutti rossi, frutti neri di bosco, vaniglia e rovere. Vino elegante al tatto, ricco di tannini dolci e setosi seguiti nel retrogusto da note persistenti di vaniglia e cioccolato.

Tipologia: I.G.T Supertuscan



Uvaggio: Sangiovese e Cabernet Sauvignon

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 macerazione fino a 20 giorni accompagnata da frequenti rimontaggi e follature

Elevazione e Affinamento: ottenuta in barriques tipo Château lieè (75% Allier- 25% Vosges) per un periodo minimo di 18 mesi, seguite da 6 mesi in botti grandi e da ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Prima annata prodotta: 1982

Produzione annua: 15.000 bottiglie

Formati: 375ml - 750 ml - 1,5 lt

Abbinamenti: selvaggina, primi piatti a base di cacciagione e cinghiale, arrosti importanti

Temperatura di servizio: 18-20 °C

