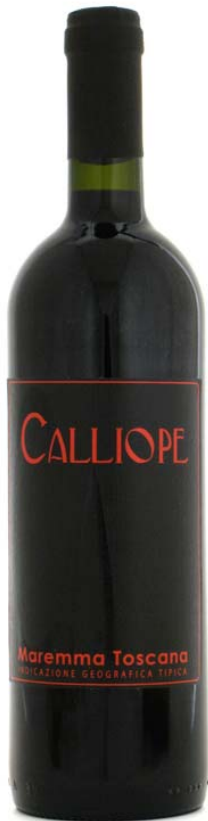


Calliope

Calliope si caratterizza per un rosso rubino intenso, nel bicchiere è denso e lascia delle lacrime fitte e lente; i suoi profumi intensi e persistenti sono franchi e ampi, prevale l'etereo misto all'erbaceo con una nota di ciliegia e frutti di sottobosco; al gusto si presenta caldo, strutturato, piacevolmente tannico, sapido e morbido, comunque un vino giovane.



Denominazione: Indicazione Geografica Tipica "Maremma Toscana"

Zona di Produzione: Manciano Loc. Stellata TI

Altitudine: 400 mt. s.l.m.

Vitigni: Sangiovese 50% Merlot 25% Cabernet Sauvignon 25%

Resa di Produzione: 60 q/ha

Vendemmia: rigorosamente a mano

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 10gg., fermentazione per 10gg.

Maturazione: min. 6 mesi in botti inox

Affinamento: 2 mese in bottiglia

Bottiglie Prodotte: 6.500

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: Intensi, Persistenti, aroma etereo ed erbaceo con una nota di frutta fresca e di bosco.

Sapore: Caldo, strutturato, piacevolmente tannico, sapido e morbido

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C

Abbinamenti: Carni Rosse alla brace, Arrostiti, Selvaggina, Formaggi Stagionati