

SANT'ANTIMO ROSSO D.O.C.

Zona di produzione	Castelnuovo dell'Abate - 365 m slm
Terreno	tessitura franca, calcareo, ricco di scheletro
Uvaggio	Sangiovese e Colorino Toscano
Densità d'impianto	5.500 ceppi/Ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Età dei vigneti	circa 5-15 anni
Alcool	14,50%
Vinificazione	le uve dopo un'attenta selezione durante la raccolta vengono vinificate in maniera tradizionale con lieviti e batteri naturali
Invecchiamento	1 anno in tonneau di rovere
Affinamento	2 mesi
Colore	rosso intenso con riflessi violacei
Profumo	fresco e fruttato
Sapore	Ottenuto solo da uve autoctone. Grande bevibilità, corpo pieno
Abbinamento	piatti di carne rossa e bianca, formaggi di media stagionatura