

## Scheda Tecnica Solarianne 2017 IGT

**Uve:** 50% Sangiovese - 50% Cabernet S.



**Vinificazione:** in acciaio

**Maturazione:** 36 mesi in botti di rovere da 2,5 ( Rovere di Francese)

**Grado alcolico:** 14% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 18 °C

**Colore:** limpido, rosso rubino carico con riflessi violacei .

**Profumo:** floreale e fruttato, particolarmente in evidenza il sentore di amarena e viola fresca.

**Sapore:** è un vino strutturato, intenso e di buona persistenza. E' elegante e fine, ben bilanciato tra morbidezza e tannicità.

**Abbinamento:** carni rosse e bianche, formaggi e salumi.

**TOT. bottiglie prodotte :** 4000

Uve: 50% Sangiovese - 50% Cabernet S.

Vinificazione: in acciaio

Maturazione: 36 mesi in botti di rovere da 2,5 ( Rovere di Francese)

Grado alcolico: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18 °C

Colore: limpido, rosso rubino carico con riflessi violacei .

Profumo: floreale e fruttato, particolarmente in evidenza il sentore di amarena e viola fresca.

Sapore: è un vino strutturato, intenso e di buona persistenza. E' elegante e fine, ben bilanciato tra morbidezza e tannicità.

Abbinamento: carni rosse e bianche, formaggi e salumi.

TOT. bottiglie prodotte : 4000