

Tipo di vino	Fianesco IGT Toscana
Annata	2006
Uvaggio	Sangiovese - Merlot –Colorino - Syrah – Cabernet
Esposizione vigneto	Sud – Est Nord – Ovest
Altimetria	240 – 300 m slm
Tipo di terreno	Argilloso e di medio impasto ,ricco di ciottolami alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato basso (50 cm da terra)
Densità d’impianto n° Ceppi / ha	3.700 - 5.000 e 6000 il Syrah
Età dei vigneti	5 – 32 anni
Resa in uva Kg / ceppo	1,100 – 1,500
Periodo di vendemmia	Settembre - Ottobre
Alcool %	13,5
Zuccheri gr./litro	2,5
Acidità gr./litro	5,1
Vinificazione : tipologia e durata	Tradizionale, con rimontaggi e delestage per 9–12 giorni
Affinamento in legno : tipologia e durata	Svinatura in botte da hl 27 e malolattica; affinamento in barriques di 1° e 2° passaggio per 12 – 15 mesi
Syabilizzazione Prodotto	Travasi e Filtrazione
Affinamento in bottiglia mesi n°	10
Produzione media annua bottiglie n°	6.000
Colore	rubino intenso con riflessi violacei
Profumo	Variegato e complesso : ciliegia visciola e prugna, note floreali di sambuco, con speziatura di vaniglia e cacao amaro
Sapore	Austero, caldo e avvolgente; grande equilibrio gusto/olfattivo; estrema lunghezza e persistenza.