

| | |
|--|---|
| Tipo di vino | Fianesco IGT Toscana |
| Annata | 2008 |
| Uvaggio | Abrostine 55% - Syrah e Merlot 45% |
| 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 | 5.000 e 6000 il Syrah |
| Età dei vigneti | 12 – 17 anni |
| Resa in uva Kg / ceppo | 1,100 – 1,500 |
| Periodo di vendemmia | Settembre - Ottobre |
| Alcool % | 13,5 |
| Zuccheri gr./litro | 2,8 |
| Acidità gr./litro | 5,2 |
| 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° | 3.500 |
| Colore | rubino intenso con riflessi violacei |
| Profumo | Variegato e complesso : rileva prugna, con note floreali di sambuco, con speziatura di vaniglia e cacao amaro |
| Sapore | Austero, caldo e avvolgente, con un grande equilibrio gusto/olfattivo; di estrema lunghezza e persistenza. |