



AMPHIARAO

IGT TOSCANA

Classificazione: IGT TOSCANA

Zona di Produzione: Maremma, toscana

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Vinificazione e Maturazione:

Vinificazione: in piccole vasche di acciaio inox da 50 hl per un periodo di circa 12 giorni;

Maturazione: 12 mesi in anfora di terracotta.

Descrizione: Amphiarao, il nuovo vino maturato in anfora, è stato concepito nel pieno rispetto della tipicità. Rosso toscano IGT maturato esclusivamente in anfora imprunetina da 500 litri e custodito in una suggestiva bordolese imperiale bassa. La selezione di Cabernet

Note Degustative:

intenso e corposo, al naso evidenzia tocchi erbacei, cenni fruttati e una speziatura di sottofondo.

Il sorso è succoso e fragrante, dal finale dolce e rilassato.

