

Tipo di vino	Fianesco IGT Toscana
Annata	2003 – Lotto 305
Uvaggio	Sangiovese 60% -Merlot 20% –Colorino 15% - Syrah 5%
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	8 – 32 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– 2 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 ciliegia visciola e 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.