

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Invecchiato tre anni in botti di rovere di Slavonia, questo vino si affina ulteriormente in bottiglia dove, per lunghi anni, evolve in profumi e bouquet. Di gusto asciutto, morbido ed austero, va servito a una temperatura di circa 18°. Si accompagna magnificamente ad arrostiti, carni grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.



SANGIOVESE TOSCANA IGT

Ottenuto da uve Sangiovese e affinato per alcuni mesi in botti di rovere, questo vino esprime un carattere di giovinezza abbinato ad una struttura consistente. Gradevolmente morbido e intensamente profumato, si accompagna ad ogni tipo di piatto.



BIANCO TOSCANA IGT

Ottenuto principalmente da uve Vermentino, questo vino presenta caratteristiche di freschezza e lunga persistenza al palato, sostenute da un'ottima struttura. Caratteristico nei profumi, ampi e persistenti, che ricordano il glicine e la vaniglia, accompagna delicatamente piatti di pesce e carni bianche.

