

FÈLSINA



Maestro Raro



Denominazione
IGT Toscana Rosso



Vitigno
100% Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione
Chianti Classico



Vinificazione
Fermentazione a temperatura controllata
con macerazione per 16-20 giorni



Invecchiamento
18-20 mesi in barrique di primo e secondo passaggio



Abbinamenti
Piatti a base di cacciagione. Ottimo con
lepre al ginepro e spalla d'agnello



Note sensoriali



Rosso rubino impenetrabile



Elegante nelle note di ginepro,
liquirizia, prugne e more con
una piacevole nota balsamica



Caldo e avvolgente, tannini
eleganti e vigorosi. Molto
persistente