



CASTELLO DI FARNETELLA



## Poggio Granoni



### Denominazione

IGT Toscana Rosso



### Vitigno

70% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Syrah

### Zona di Produzione

Colli Senesi



### Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 16-20 giorni



### Invecchiamento

12-16 mesi in barriques di rovere da 225 l di primo e secondo utilizzo



### Abbinamenti

Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati



## Note sensoriali



Rosso rubino intenso



Note speziate di cuoio, tabacco e caffè



Di grande consistenza e struttura, elegante e armonico