



## 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