

**Messere**  
TOSCANA I.G.T.



Fiore all'occhiello della nostra produzione ha una composizione del 60% di Sangiovese, 30% Cabernet-Sauvignon e 10% Merlot, tutte uve scrupolosamente selezionate e fermentate con cura.

Invecchiato successivamente per circa 18 mesi in piccole botti in legno Alliers e affinato per 14 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino dal tono intenso e particolarmente vivace.

Profumo vinoso, ampio, buoni estratti di legno con sentori di spezie.

Sapore asciutto, persistente, pieno ed armonico.

Leggermente tannico.

Tenore d'alcol 13,5°.

Acidità 6%.

The jewel of our production is composed of a 60% Sangiovese-grapes, 30% Cabernet Sauvignon and 10% Merlot.

All grapes are meticulously chosen and fermented with care.

Subsequently the wine is left to age for about 18 months in small wooden Alliers-barrels and refined for 14 months in the bottle.

A deep rich ruby red color which is particularly bright. Dry and persistent taste, full and harmonic.

Slightly tannic.

Alcohol content 13,5°.

Acidity 6%.