

# FATA

Vino Rosso I.G.T

## **Analizzando**

*Zona di produzione:* Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

*Uvaggio:* 100% Merlot

*Altitudine:* 450 m s.l.m.

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

*Vendemmia:* manuale – fine settembre

*Vinificazione:* in rosso per 25/30 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata

*Maturazione:* 24 mesi in barriques, affinamento 12 mesi in bottiglia

## **Degustando**

Nel bicchiere si accende un colore rosso rubino intenso con nuance leggermente granate; al naso il bouquet risulta complesso in cui si avvertono sentori di frutti a bacca rossa e nera e spezie dolci come cannella e noce moscata. Vino armonioso, secco e con un'eccellente trama tannica.

*Temperatura di servizio:* 18°C - 20°C

*Abbinamento:* carne alla brace, formaggio stagionato

