

“Granaio” IGT

Il Granaio è il luogo in cui, anticamente, veniva riposta una delle scorte più importanti: il grano per fare il pane. Abbiamo voluto attribuire questo nome al nostro vino perché come il grano in antichità, il “Granaio” è oggi un vino a noi caro.



Vitigni: 100% Merlot

Prodotto solo nelle migliori annate, è frutto di un’accurata selezione di uve Merlot raccolte a mano. Intenso e caldo nel colore, ampio e profondo al naso. Una fragranza invitante di frutta matura come amarene e more si amalgamano ad una leggera sfumatura balsamica. All’assaggio morbido ed elegante, rivela al palato la sua complessità e struttura, sorretta da un tannino maturo e vellutato. Sul finale, sprigiona in tutta la sua lunghezza una nota di affumicatura caratteristica di un lento affinamento in barriques di rovere francese.

Annata: 2016

Annata caratterizzata da un andamento climatico regolare e un’accentuata escursione termica, caratteristiche che hanno garantito l’ottenimento di vini con profili aromatici elevati e un’ottima concentrazione.

Abbinamento ideale: Le sue note speziate si sposano perfettamente con arrosti di carni rosse, brasati, formaggi stagionati e salumi toscani. Ottimo anche in abbinamento con del cioccolato amaro.

Temperatura di servizio: 16-18°