



Maestà dei Sassi

Zona di produzione: Montalcino, Toscana, Italia
Uvaggio: 50 % Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon
Vendemmia: Manuale, con selezione grappoli in ceste da 15 Kg
Altitudine: 220 m (slm)
Terreno: Galestro
Densità di impianto: 5,500 ceppi a Ha
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età media delle vigne: 12 anni
Vinificazione: Macerazioni per 15-20 giorni a temperature controllate di 28- 30°
Affinamento: 8 mesi in barriques francesi di secondo passaggio

Maestà dei Sassi Terre Nere è un vino che si discosta da tutti gli altri, sia per l'uvaggio che per il metodo di invecchiamento. Di colore rosso rubino con sfumature violacee, ha piacevoli note di spezie dolci, accompagnate da profumi di frutti rossi, ciliege e ribes. La trama tannica è aggraziata, attraversa una buona struttura ed una buona acidità, che rendono il vino armonico ed equilibrato.

Abbinamenti: si sposa con piatti locali, ma anche con cucine internazionali o di fantasia; è ideale dagli antipasti, fino a tutte le più diverse portate.

Temperatura di servizio: 18° C

Production Zone: Montalcino, Tuscany, Italy
Grape Variety: 50% Sangiovese Grosso 50% Cabernet Sauvignon
Harvest Method: Hand picked and harvested in 15 kg baskets
Altitude: 220 meters
Terrain: "Galestro" (schist based soil)
Density: 5,500 plants per hectare
Trellising System: Cordone Speronato
Average Age of Vines: 12 years
Vinification: 15-20 day f maceration at a controlled temperature of 28-30 degrees
Aging: 8 months in French barriques

Maestà dei Sassi Terre Nere is a different wine for ageing and for grapes variety. A ruby red color with a violet hint, it has pleasant notes of sweet spices followed by aromas of red fruit, cherry and currant. The tannin weft is graceful, combining good structure and acidity which creates a balanced and harmonious wine.

Pairing: Pairs wonderfully with traditional local dishes, but also with international cuisine and is perfect with starters, and other courses.

Serving Temperature: 18 degrees

