

Varramista est un lieu intemporel qui a accueilli des intellectuels de tous âges, des visages familiers de la scène artistique, culturelle et entrepreneuriale italienne et internationale, un paradis en pleine nature, un domaine exclusif pour ses invités. Les vins Varramista sont uniques, appréciés dans le monde entier, expression maximale du territoire, de son climat et de son terroir. Un regard sur la Toscane, ses meilleurs vignobles et ses vins de première qualité.



85% Sangiovese
8% Merlot
7% Syrah



13.5%



750 ml



Culture raisonnée.
Vignobles exposition sud, sud-ouest à 70 mètres d'altitude, pente 10% à 15%.
Rendement : 60 hl/ha
Sols : argilo-sableux avec graviers fluviaux
Age vignes : 40 ans



Vinification traditionnelle avec un éraflage total.
Cuvaision de 3 semaines avec délestages, pigeages manuels, remontages afin d'extraire les arômes et la couleur.



Élevage Sangiovese en gros fûts de chêne pendant 16 mois, syrah et merlot en barriques pendant 12 mois.
Vieillessement en bouteille 12 mois minimum avant libération.



Couleur :
Rubis profond
Au nez :
Arômes typiques de violette, de cerise et de fruits rouges.

En bouche :
Note de minéralité. Avec légère fraîcheur salée en milieu de bouche, avant un délicieux finale qui reprend des notes parfumées de fruits et de balsamique.

Accords mets & vin :
Avec viandes rouges et blanches, pâtes et pizzas, fromages frais et fromages forts.

Taux de sucre : 0.59 g/L



Servir entre 16°C et 18°C.



Garde 5 - 10 ans

