



CHIOSTRO DI VENERE

Il Chioistro di Venere vede una prevalenza di cabernet sauvignon, completato con sangiovese. È un vino dalla struttura imponente, molto pieno; dotato di un ottimo equilibrio gustativo incede avvolgente al palato con rara raffinatezza. Al naso vaniglia e cuoio in successione lasciano spazio a frutti di bosco come ribes e mora; il suo gusto è profondo, largo come densità e sicuramente molto persistente in un finale invitante. Un grande toscano dallo spirito avventuriero.

.....

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Vitigno: Sangiovese 60% Cabernet 40%

Qualificazione: Toscano rosso

Affinamento: Prima in acciaio per 3 mesi dopodiché per 24 mesi in barrique di rovere francese

Aspetto: Rosso rubino carico

Profumo: Intenso, di frutta a bacca rossa, completari da sentori di legno; all'assaggio è di buon corpo, morbido e piacevole

Sapore: Ha un finale dolce e saporito

Alcolicità: 14%

