



SAN FIRENZE

Sanfirenze e' un Chianti Superiore D.O.C.G. di moderna concezione, ottenuto da un uvaggio di Sangiovese (85%) con l'aggiunta di piccole quantita' di Merlot e Syrah.

Zona di Produzione: nasce da vigne di recente impianto nella zona collinare a Sud dall'azienda.

Invecchiamento: dopo aver trascorso 12 mesi in barriques seminuove il Sanfirenze viene assemblato per affinarsi ulteriormente in bottiglia.

Produzione media annua: 12.000 bott.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, sentori di frutti di bosco maturi, con note speziate; di gusto morbido, armonico persistente.

Temperatura di servizio: 18 gradi.

Riconoscimenti: Nel 2006 e nel 2008 La Regione Toscana e l'Enoteca Italiana di Siena hanno incluso il Sanfirenze 2003 e 2004 nella lista dei migliori vini toscani.



Sanfirenze is a Chianti Superiore D.O.C.G. of modern conception, obtained from a blend of 85% Sangiovese Toscano with a small addition of Merlot and Syrah (15%).

Production area: born from recently planted vines, covering the southern hills of the farm.

Ageing: after having passed 12 months in one year old barriques, Sanfirenze is assembled and further refined in bottle.

Average annual production: 12.000 bottles.

Organoleptic Characteristic: intense ruby red color, aromas of ripe berries, with spicy. Mellow taste, harmonious and persistent finish.

Serving temperature: 18 degrees.

Duration: 4 - 6 years.

Rewards: Sanfirenze 2003 and Sanfirenze 2004 were included in the list of the best Tuscan wines at the last two selections (2006 and 2008) made by Enoteca Italiana di Siena on behalf of Tuscan Region Committee.

