



TINAIO

Il Tinaio nasce da uve merlot (40%), Syrah (30%) e Sangiovese (30%).

Zona di produzione: Vigne di nuovo impianto nella parte collinare che rivolta a sud-ovest.

Invecchiamento: Questo vino viene invecchiato in parte in barriques francesi seminuove e in parte in botti di rovere piu' grandi. Dopo circa 8 mesi il vino viene miscelato, imbottigliato e lasciato in una cantina ad affinarsi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, buon corpo e persistenza olfattiva, morbido ed elegante al palato con sentori di frutta matura.

Produzione media annua: 5000 botti.

Abbinamenti: Carni rosse, carni in umido, cacciagione, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 gradi.

Durata: 5 - 6 anni.

Annata in vendita: 2005



Tinaio is the most recent born of Fattoria di Sammontana wine family. It was presented for the first time at Vinitaly's International Fair 2008. A blend of Syrah, Merlot and Sangiovese.

Production area: The new vineyards covering the south-western hills of our estate.

Ageing: Tinaio is aged partially in French oak barriques and partially in larger oak barrels. After eight months the wine is blended and put in bottle for further refinement.

Average annual production: 5.000 bottles.

Organoleptic characteristic: Intense ruby red colour, good structure, soft and elegant. Persistent aromas with hints of black berry fruits.

Serving temperature: 18 degrees.

Duration: 5 - 6 years.

Food affinities: Red meat, small game and aged cheeses.

