

PEÀN

Nome del vino

“Peàn” (pèana) è un inno ad Apollo, dio del Sole, tratto da una poesia di Gabriele D’Annunzio

Denominazione

Bolgheri DOC Rosso

Vitigni

Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Sistema di allevamento

cordone speronato

Terreno

principalmente argillo-sabbioso

Fermentazione

100% in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 12-18 gg; 100% malolattica in barriques

Affinamento

minimo 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese (da Bordeaux e dalla Borgogna), poi almeno 12 mesi in bottiglia



Colore rosso rubino intenso, al naso presenta un bouquet complesso di frutti rossi maturi, funghi, spezie e cacao, con elegante nota boisé. In bocca è ampio, fresco e esuberante, ha una buona struttura con tannini eleganti e un finale lungo



Piacevole con salumi e formaggi. Ottimo con primi di pasta con ragout di carne, carni grigliate e piccione arrosto