



LA CIARLIANA

SANTO PELLEGRINO TOSCANA I.G.T.





LA CIARLIANA

SKU: N/A | **Category:** [Vini Rossi](#) |

ADDITIONAL INFORMATION

Area di produzione	Loc. La Ciarlina - Loc. Ascianello - Montepulciano
Altimetria	320 metri sul livello del mare
Uvaggio	Cabernet S. - Merlot - Syrah - Sangiovese
Vendemmia	Terza decade di Settembre - Prima decade di Ottobre
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Affinamento	e barrique di rovere francese 12 mesi minimo in bottiglia
Abbinamenti	Vino dal gusto internazionale, morbido e accattivante. Accompagna egregiamente primi piatti di carne, secondi strutturati e formaggi. Santo Pellegrino era il nome di mio padre. A lui lo ho dedicato.