



LA CIARLIANA



## **SANTO PELLEGRINO TOSCANA I.G.T.**

<b>Area di produzione</b>	Loc. La Ciarliana - Loc. Ascianello - Montepulciano
<b>Altimetria</b>	320 metri sul livello del mare
<b>Uvaggio</b>	Cabernet S. - Merlot - Syrah - Sangiovese
<b>Vendemmia</b>	Terza decade di Settembre - Prima decade di Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni
<b>Affinamento</b>	24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e barrique di rovere francese 12 mesi minimo in bottiglia
<b>Abbinamenti</b>	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.