

Cabernet

Vino ottenuto dalla attenta vinificazione delle uve cabernet franc e cabernet sauvignon .

Dopo un periodo di oltre 15 giorni di fermentazione stagiona in botti di castagno secondo la tradizione dei luoghi, dove invecchia dai 24 a 36 mesi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti in cucina:

piatti di carni rosse, arrostiti, grigliate di manzo e maiale, brasati, selvaggina.

Consigli:

gustarlo dopo averlo stappato e scaraffato per tempo e servirlo ad una temperatura di 18°



Merlot

Vino ottenuto dall'omonima uva vinificata in purezza.

Dopo un periodo anche di oltre 15 giorni di fermentazione stagiona in botti di castagno secondo la tradizione dei luoghi, dove invecchia dai 24 a 36 mesi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti in cucina:

esalta i sapori dei piatti importanti di carni rosse, arrostiti, grigliate di manzo e maiale, salumi, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Consigli:

gustarlo dopo averlo stappato e scaraffato per tempo e servirlo ad una temperatura di 18°



Bianco 2007

Questo vino è stato ottenuto da uve Vermentino, Trebbiano e Malvasia, raccolte durante il mese di ottobre con una vendemmia tardiva, a cui è seguita una fermentazione sulle vinacce per alcuni giorni, prima di passare alla stagionatura avvenuta in botte, dove è rimasto per circa 12 mesi.

Abbinamenti in cucina:

Si presenta con un colore giallo intenso e per gli aromi ed i sapori che sprigiona, può essere usato a tutto pasto, abbinandosi non solo ai tipici cibi a base di pesce della nostra cucina, quali baccalà, stoccafisso o zuppe di pesce, ma anche con la carne, per finire con i dolci o biscotti secchi.

Consigli:

Per le caratteristiche organolettiche particolari, può essere servito sia fresco, ma non freddo, sia a temperatura di cantina.



Canaiolo

Ottenuto dall'omonima uva, vinificata in purezza. Dopo la fermentazione è stato stagionato in barrique per 10—12 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia.

Vino raffinato equilibrato ed elegante .

Abbinamenti in cucina:

Si abbina a piatti importanti e ne esalta i sapori con carni rosse tipo arrostiti, brasati, selvaggina , grigliate di manzo e maiale. Salumi e formaggi stagionati.

Consigli:

Gustarlo dopo averlo stappato almeno un ora prima di servirlo ad una temperatura di 18°- 20à C.



Rosso Toscano IGT:

Tipico vino dagli aromi fruttati prodotto utilizzando le varietà di uva rossa presenti in azienda e cioè Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Malvasia nera, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, , Sirab in percentuali variabili.

Dopo una fermentazione per un tempo che va dai 7 ai 10 giorni, stagiona 8/12 mesi in botti di castagno prima di passare all'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti in cucina: salumi e formaggi anche freschi, piatti estivi e tutte le tipiche pietanze della cucina lucchese



Sangiovese

Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dall'omonima uva eventualmente con l'aggiunta di piccole percentuali di uva canaiolo entrambi tipici vizzati delle colline a maggiore vocazione vitivinicola della Toscana.

Dopo aver fermentato dai 10 a 15 giorni, per questa particolare annata il vino è stato stagionato in Barrique di rovere per 12 mesi, prima di passare all'affinamento in bottiglia.

Abbinamenti in cucina:

minestre di legumi, piatti di carni bianche o rosse, formaggi freschi o stagionati, salumi e piatti di pesce quali baccalà e stoccafisso.

Consigli:

gustarlo dopo averlo stappato e scaraffato per tempo e servirlo ad una temperatura di 18°



Vermentino

Ottenuto dalla vinificazione delle omonime uve, dopo la stagionatura in acciaio ha trascorso alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Non avendo subito filtratura, potrebbe presentare residui sul fondo della bottiglia; si consiglia pertanto di mescolare con cura.

Abbinamenti in cucina:

Vino eclettico, può presentarsi leggermente "mosso" rendendosi gradevole per aperitivi e adatto ad essere abbinato a piatti a base di pesce, carni bianche come sui dolci.

Consigli:

Per le caratteristiche organolettiche particolari, può essere servito sia fresco, ma non freddo, sia a temperatura di cantina.



Rubrum :

Ottenuto dalle uve Merlot, Cabernet Franc e cabernet Sauvignon .

Invecchiato in botti di castagno per 36 mesi prima di passare all'affinamento in bottiglia.

Vino molto corposo , strutturato e armonico.

Abbinamenti in cucina:*piatti di selvaggina e tutte le pietanze di carne , salumi e formaggi stagionati.*

Consigli:

gustarlo dopo averlo stappato e scaraffato per tempo e servirlo ad una temperatura di 18° - 20° C.

