



## **ERETICO DI TOSCANA I.G.T.**

L'eretico è un vino che ho deciso di iniziare a produrre come regalo per il mio 50esimo anno di età e il merlot e il sangiovese che lo compongono provengono esclusivamente dai vigneti aziendali biologici.

La vinificazione è la medesima del Nobile: le uve fermentano, per circa due settimane, in piccoli fermentini in acciaio inox per poi, una volta svinate, essere elevate per circa 10 - 12 mesi in tonneaux e barriques.

L'imbottigliamento e poi l'affinamento in bottiglia completano il ciclo produttivo di questo mio vino che da buon tradizionalista ho deciso di chiamare Eretico in quanto porta con sé l'"innovazione" del vitigno internazionale. Nonostante ciò il terroir predomina sull'effetto finale regalando a questo vino una sua "classicità" toscana.

Uvaggi: Merlot e Sangiovese

Possibilità di invecchiamento: 5- 7 anni.

Abbinamento: Vino da tutto pasto, perfetto in abbinamento con primi piatti con ragù di carne, salumi toscani e pecorini semi stagionati.