

## CASTELVECCHI Solana, Toscana IGP | 2015



### Descripción:

Producida solo en los años más favorables, Solana nace en un terruño único en el mundo por microclima y características de suelo, ubicado a 500-600 metros sobre el nivel del mar, de uvas obtenidas de una reproducción por selección masal. Las uvas provienen de los viñedos históricos de Sangiovese y Merlot, que se mezclan en perfecto equilibrio con los viñedos más recientes de Syrah, perfectamente adaptados a este territorio. Color rojo intenso con reflejos violáceos. El aroma es elegante con persistentes notas minerales, balsámicas, florales y afrutadas como mermelada y mora. En boca es muy amplio pero a la vez sostenido por una acidez equilibrada y buen sabor, con notas decisivas de ciruela pasa, vainilla y chocolate.

### Uvas:

50% Sangiovese, 25% Syrah, 25% Merlot

### Ocasiones:

Comidas | Cenas formales en familia, negocios ó celebraciones importantes

### Maridaje:

#### Maridaje:



### Especificaciones:

- Servir a 16°C -18°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2015