



Santo Pellegrino

Toscana I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello –
Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Cabernet S. – Merlot – Syrah –
Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale – Terza decade di
Settembre – Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata
per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di rovere di
Slavonia e barrique di rovere francese e
successivo affinamento in bottiglia

ABBINAMENTI

Vino dal gusto internazionale, morbido e
accattivante. Accompagna egregiamente
primi piatti di carne, secondi strutturati e
for maggi. Santo Pellegrino era il nome di
mio padre. A lui l'ho dedicato.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello –
Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Cabernet S. – Merlot – Syrah –
Sangiovese

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September –
First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled
temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

24 months in big Slavonian oak casks or
in French oak barriques and some further
months of bottle ageing

FOOD PAIRING

Characterized by an international taste, this
wine, smooth and appealing, pairs gorgeously
with savory first courses, heavy structured
second courses and cheese. Santo Pellegrino was
my father's name. I dedicated this wine to him.