



*Poggio alle Monache*

## AXIANUM

TOSCANA CANAIOLO

*Indicazione Geografica Tipica*

Questo Canaiolo in purezza esprime tutta l'energia del frutto: spiccano sentori di ribes ed erbe aromatiche della macchia mediterranea, al gusto è rotondo, sapido, di grande piacevolezza. Un vino versatile, da abbinare sia a zuppe toscane che piatti a base di carne.



**Varietà di uva:** Canaiolo 100%



**Zona di produzione:** Chiusure di Asciano (SI), altitudine: ca. 475 m s.l.m.. Terreno: tufo, argille, sabbie marniche e pietrisco.



**Epoca di vendemmia:** Seconda decade di settembre



**Vinificazione:** Fermentazione spontanea svolta a temperatura controllata in cemento, macerazione di circa 18 giorni.



**Affinamento:** Affina in barrique di secondo passaggio e acciaio per circa un anno, poi resta almeno 3 mesi in bottiglia

### Note Degustative



**Colore:** Rosso rubino brillante



**Olfatto:** Frutti di bosco, fiori ed erbe aromatiche mediterranee



**Gusto:** Sorso piacevole, trama tannica levigata e un finale succoso, intenso, di grande avvolgenza



**Grado alcolico:** 13,5 %