



## MAESTRO

Il Maestro nasce da uve Cabernet-Sauvignon (40%) e Sangiovese (60%).

**Zona di Produzione:** una vigna detta "Vigna del Maestro" dal nome del vignaiolo che per molti anni ne prese cura, al quale veniva riconosciuta un'eccezionale maestria nel potare e innestare le viti. La vigna del Maestro si affaccia sulla valle dell'Arno al sommo di una collinetta volta a occidente.

**Invecchiamento:** Questo vino viene invecchiato in parte in barriques nuove e in parte in botti piu' grandi della capacita di 20Hl. Dopo 12/14 mesi il vino viene miscelato, imbottigliato e lasciato in una cantina fresca all'oscurita' per altri 2 anni ad affinarsi ulteriormente.

**Caratteristiche organolettiche:** Vino rosso rubino intenso, di notevole corpo e persistenza, morbido, ed elegante, con note di frutti di bosco e spezie.

**Produzione media annua:** 6000 bott.

**Abbinamenti:** Carni rosse, carni in umido, cacciagione, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18 gradi.

**Durata:** 8 - 10 anni.

**Annata in vendita:** 2003.



A blend of Sangiovese at 60% and Cabernet Sauvignon at 40%.

**Production area:** A vineyard known as "del Maestro" (The Master's vineyard), as a tribute to the vine-dresser who tended to it for many yaers, and in recognition of his outstanding mastery in pruning and grafting vines.

The vineyard "del Maestro" is situated on the top of a west-facing hill in the Arno valley whitin the property of the farm.

**Ageing:** This wine is aged in new french barriques. After 12-14 months, the wine is blended, bottled and left in a dark, fresh cantina for another two years for further refinement.

**Average annual production:** 6.000 bottles.

**Packaging:** 0.75 Lt Bordolese bottle.

**Organolettic Characteristic:** Notable body and structure, harmonic with a fine persistent bouquet.

**Food affinities:** Red meats, small game and age cheeses.

**Serving temperature:** 18 degrees.

**Duration:** 8 - 10 years.

**Rewards:** Maestro was rewarded twice with the "Gran Menzione" Diploma at the Vinality International Wine Competition. Maestro has been included twice in the list of the best Tuscan wines at the selection made every two years by Enoteca Italiana di Siena on behalf of Tuscan region Committee.

In the last edition of this selection (2008) Maestro 2003 achieved a "Special Mention".

**Vintage on sale at present:** 2003.

