



SABAZIO LA BRACCESCA

Il Rosso di Montepulciano *Sabazio* La Braccasca dei Marchesi Antinori nasce nell'omonima tenuta, situata nei colli senesi.

È prodotto in prevalenza con uve Prugnolo Gentile e con uve Merlot, raccolte unicamente a mano verso la metà di settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 4 mesi prima di essere imbottigliato.

Il *Sabazio* è caratterizzato da un colore rosso rubino, con riflessi brillanti. Al naso si apre con un delicato bouquet floreale, arricchito da piacevoli sentori fruttati. Al palato risulta fresco, piacevolmente persistente e con un acidità equilibrata.

Perfetto per accompagnare primi piatti e carni rosse alla brace, è ideale in abbinamento a selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

ESPRESSO	2012	
VERONELLI	2011	
WINE SPECTATOR	2010	90/100

