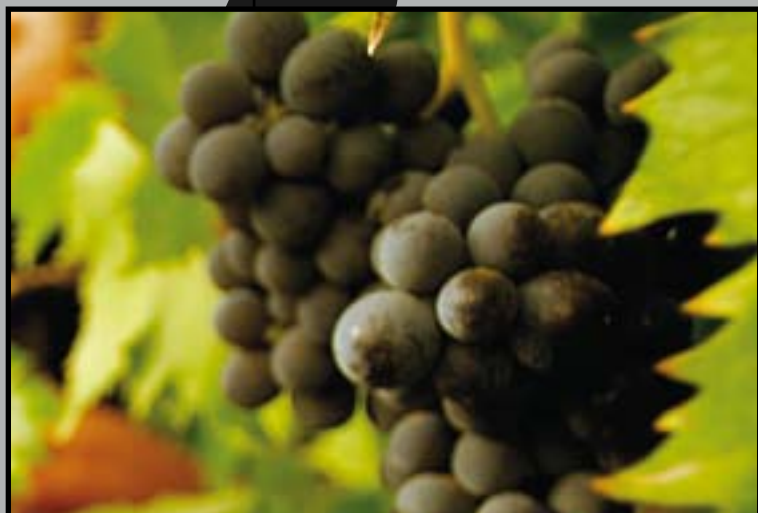


Muraccio

Vitigni	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%
Esposizione vigneto	nord-sud
N. ceppi ad ettaro	5000
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	rosso porpora compatto
Profumo	intenso con note che ricordano la viola, confettura di piccoli frutti rossi, cuoio e tabacco
Sapore	ottima intensità, con tannini di ottima qualità e ritorni di frutta. Piacevolmente accattivante, con buona avvolgenza e finale asciutto di piena rispondenza gusto-olfattiva
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	16-18°C
Abbinamenti	con piatti di carne robusti, sapidi, e con formaggi di media e lunga stagionatura
Grape Variety	80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	5,000
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	thick purple red
Aroma	intense with notes of violet, red fruit jams, leather and tobacco.
Flavour	intense, with high quality tannins and hints of fruit. Pleasingly captivating with a rich aftertaste.
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	16-18°C
Accompaniments	with strong savoury meats and with medium and fully aged cheeses.



MURACCIO | D.O.C.
rosso



Nasce da uve Sangiovese prodotte in una zona pedo-collinare dell'azienda denominata Muraccio, protetta a sud dalla macchia mediterranea. L'appellativo Muraccio deriva dalla presenza, al margine della vigna, di un muro in pietra risalente all'epoca romana. Le tradizionali pratiche enologiche toscane comportano vinificazione in acciaio a cui segue un affinamento di almeno 10 mesi in barriques e tonneaux.

The main ingredient is the Sangiovese grape grown in the foothills of the Muraccio area, protected in the south by Mediterranean scrub. The appellative Muraccio comes from the word "mura", which refers to the dry-stone wall (mura means wall) situated at the edge of the vineyard since Roman times.

The traditional Tuscan winemaking methods call for vinification in stainless steel followed by aging for at least 10 months in wooden barrels and tonneaux.