

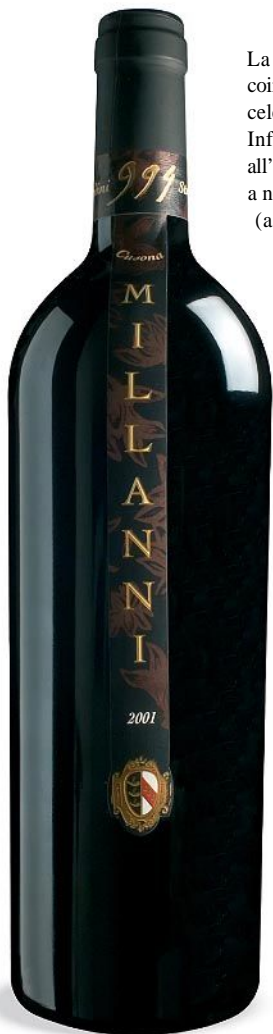


Millanni

SUPER TUSCAN

Indicazione Geografica Tipica

VILLA CUSONA - *San Gimignano*



La prima produzione del Millanni, è stata fatta coincidere con la vendemmia 1994, in occasione della celebrazione dei mille anni della tenuta di Cusona. Infatti un'antica pergamena del 994 conservata all'Archivio di Stato di Siena è il più antico documento a nostra conoscenza che ricordi la Tenuta di Cusona (allora Cosona) facente oggetto di un atto di donazione del feudatario Guido di Teudingo alla figlia Rollinda.

Questo vino particolare è prodotto in quantità limitata e solo nelle migliori annate. La vinificazione avviene secondo i metodi tradizionali, con una lunga macerazione delle bucce.

Unisce alla concentrazione un perfetto equilibrio di sapore tra lo speziato e il legno, sviluppando una piacevolezza superiore.

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Affinamento: 12 mesi in barrique.

Colore: rosso rubino di grande concentrazione.

Profumo: intenso, con sentori di frutto rosso e di vaniglia molto eleganti.

Sapore: fruttato intenso con profumo di ciliegia; tannini ben sostenuti ma allo stesso tempo morbidi, avvolgenti. Ottimo corpo, idoneo a lungo invecchiamento.

Abbinamenti: carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati, ideale per finire un pranzo importante.

Temperatura di servizio: 18 - 19° C.

Conservazione: 10-20 anni

Confezione: cartoni da 6 bordolesi, disponibile anche nel formato **magnum**.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI