



## SENAIA

<https://www.agriturismosantostefano.com/>



**VINIFICAZIONE:** Macerazione a contatto con le bucce, ma scartando il raspo, per 25 gg. circa.  
Rimontaggi quotidiani anche doppi, aperti e chiusi, salasso.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** A temperatura controllata in acciaio inox (max 28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali

**MATURAZIONE:** In barriques di rovere francese per circa 12 mesi

**IMBOTTIGLIAMENTO:** A dicembre

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in bottiglia nella zona riposo della cantina

**PRODUZIONE ANNUA:** Mediamente 2500 bottiglie

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:** Colore: rosso rubino con sfumature di bordeaux  
Profumo: ricco, con sentori di vaniglia e note di amarene, ribes e frutti di bosco  
Sapore: armonico intenso, morbido e giustamente tannico

**CONSIGLI E ABBINAMENTI:** Ideale con primi piatti, anche saporiti e ricchi di sughi di carne, arrostiti, grigliate, cacciagione e formaggi pecorini stagionati.  
Da servire alla temperatura di 18 gradi, in calici a stelo lungo e coppa capiente.



Azienda Agricola Santo Stefano  
di Bernardini Michele