



Ce vin porte le nom du domaine, car, même s'il est produit avec des cépages de variété internationale, c'est celui qui, il y a plus d'un siècle, fit la renommée du domaine, par ses caractéristiques remarquables et distinctes des autres vins de la région. Aujourd'hui, il est en partie issu des vignes de plus de 90 ans, les plus vieilles du vignoble.

Cépages : 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 20% d'autres cépages bordelais

Première année de production : 1973

Agriculture : certification biologique avec enherbement spontané, sans utilisation de désherbant ni aucun pesticide.

Sol : argilo- limoneux, vignoble situé sur les collines des contreforts des Apennins environ 250 mètres d'altitude.

Taille : guyot simple

Age du vignoble : plantation en 1921, 1986 et 2003

Densité : 4 000 et 6 000 pieds/ha

Vinification : fermentation spontanée avec les levures naturelles du raisin, macération d'un mois en cuve inox

Elevage de 14 mois en barriques bourguignonne, pas de filtration. Minimum de 2 années d'élevage en bouteille avant la commercialisation.

Production : 20 000 bt , 500 Magnum et 100 Jéroboam