



# Excelsus

Toscana IGT

2016

## VARIETA'

Merlot (vigna Poggio Argiano) 55%. Cabernet Sauvignon (vigna Marrucheto) 45%

## DESCRIZIONE

Un Supertuscan che integra perfettamente la migliore tradizione del Cabernet Sauvignon e del Merlot con il territorio di Montalcino.

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Il risultato è un vino intenso che presenta sentori molto fruttati accompagnati da note più complesse di confettura, spezie, tabacco e caffè. In bocca, mostra tutta la sua imponenza, con tannini dolci e sentori molto persistenti.

Vino da lungo invecchiamento particolarmente elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* zone a moderata pendenza su cui si sviluppano sedimenti argillosi con ciottoli e pietre a natura calcarea ed arenacea.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato  
*Densità d'impianto:* 4200 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 60 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* in barrique di rovere francese da 350 litri .per 18-24 mesi c.a



*Alcol:* 14,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1993



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l - 1,5 l