



Excelsus

Toscana IGT

2017

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Merlot

DESCRIZIONE

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

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Il risultato è un vino intenso e profondo, al naso è ricco e complesso, con sentori fruttati di cassis, ciliegia e lamponi, accompagnati da note più complesse di spezie, tabacco e liquirizia. 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 mesi c.a



Alcol: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993



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