



# Col di Sasso

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

## DESCRIZIONE

Sangiovese e Cabernet Sauvignon perfettamente integrati, danno vita ad un vino immediato ed estremamente versatile.

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, definito da sentori di ribes, prugna, fragola di bosco e una nota finale di liquirizia. In bocca risulta morbido e con un finale di bocca abbastanza lungo e piacevole.

Vino adatto ad ogni occasione, si abbina egregiamente a piatti a base di carne o formaggi stagionati.

## NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* breve periodo in tini in acciaio



*Alcol:* 13%



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



FORMATI DISPONIBILI:  
0,375 l - 0,75 l