



# Col di Sasso

Toscana IGT

2020

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

## DESCRIZIONE

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

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Colore rosso rubino. Profumo intenso, fresco e fruttato, definito da sentori di ribes, ciliegia e una leggera nota peposa. In bocca la struttura è morbida con tannini dolci, e sostenuta da una buona acidità. 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