



Col di Sasso

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Sangiovese

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta millimetri da gennaio ad aprile. La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio. In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e acidica. La raccolta delle varietà rosse è iniziata nei primi giorni di settembre, il Sangiovese circa due settimane dopo, concludendo la raccolta a metà ottobre con le varietà tardive come il Cabernet Sauvignon. La qualità è stata di buon livello in tutte le aree aziendali con eccellenze nelle zone più alte del territorio di Montalcino. Annata calda fino al mese di agosto che grazie alle piogge e alle buone escursioni termiche pre-vendemmiali, ha avuto una buona conservazione del frutto e un bell'equilibrio tannico.

Colore rosso rubino, profumo intenso, fresco e fruttato definito da piccoli ribes, prugna e fragola di bosco; in bocca la struttura è morbida con tannini dolci e sostenuta da una buona acidità; finale di bocca persistente 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