



Col di Sasso

Toscana IGT

2021

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

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

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

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 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