



Excelsus

Toscana IGT

2014

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.

Annata tecnicamente complessa, nella quale le frequenti piogge annuali e le basse temperature estive hanno richiesto la massima attenzione durante tutto il processo produttivo. Grazie comunque ad un settembre caratterizzato da temperature più calde, la maturazione delle uve è giunta a compimento ed è stato possibile raccogliere senza grossi problemi.

Il risultato è un vino complesso, con intensi profumi fruttati accompagnati da sentori di spezie, tabacco da pipa e caffè. Vino dalla struttura importante, definita da un tannino molto presente ma ben maturo, che rende i profumi di bocca dolci e persistenti.

Vino da lungo invecchiamento particolarmente elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati. Ottimo in abbinamento ad uno stufato di manzo con olive nere.

NOTE TECNICHE



Suolo: con argille sabbiose e ciottoli arrotondati



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 l. per 18 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993



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