



Excelsus

Toscana IGT

2015

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.

L'inverno mite e l'estate caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, hanno favorito l'ottima maturazione e qualità delle uve. Tali condizioni, ci hanno regalato vini equilibrati e complessi.

Il risultato è un vino intenso che presenta sentori molto fruttati accompagnati da note più complesse di confettura, spezie, tabacco e caffè. In bocca, mostra tutta la sua imponenza, con tannini dolci e sentori molto persistenti.

Vino da lungo invecchiamento particolarmente elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati.

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.