



# Excelsus

Toscana IGT

1993

## 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.

Una primavera molto piovosa è stata seguita poi da un'estate molto calda e seccata. Le piogge dei primi giorni di settembre hanno impedito alle varietà a bacca rossa di soffrire di problemi di siccità e hanno permesso alle uve di arrivare al momento della raccolta in ottime condizioni.

Colore intenso e deciso. Il bouquet è molto fruttato ed è perfettamente integrato con una struttura setosa e compatta. Incredibilmente potente ha un enorme potenziale di invecchiamento.

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 in tini in acciaio



*Alcol:* 13%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1993