



Excelsus

Toscana IGT

1995

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.

Buone condizioni climatiche in primavera, con giuste temperature e adeguate piogge. Agosto piovoso con temperature relativamente basse. Perfette condizioni climatiche per la maturazione delle uve fino al momento della raccolta

Belle note fruttate, perfettamente integrate in un vino dalla struttura setosa, al tempo stesso finemente rafforzata dall'invecchiamento in legno. Estremamente potente, godibile sin da ora e per i numerosi anni a venire.

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 (27-29°) in tini in acciaio



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993