



Excelsus

Toscana IGT

1997

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.

In primavera una gelata ha decurtato notevolmente la produzione. Le leggere piogge durante il periodo dell'invasatura, hanno consentito una buona maturazione, ed hanno permesso alle viti, di usufruire delle riserve idriche durante un settembre asciutto e ottimale per la raccolta delle uve. L'insieme di queste condizioni ha reso possibile un'eccezionale qualità e concentrazione di profumi facendo sì che l'annata sia stata riconosciuta con 5 stelle.

Colore molto intenso che ancora mostra qualche riflesso violaceo; presenta un profilo aromatico caratterizzato da un'ottima unione tra il gusto fruttato del vino e i sentori speziati della botte, con prevalenti aromi di susine, cassis, nocciola, caffè, e una delicata nota di burro. Un corpo pieno, con la giusta tannicità che assicura la buona evoluzione del vino nel corso degli anni.

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

