



Excelsus

Toscana IGT

1998

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 caratterizzata da un andamento climatico particolarmente siccitoso nel periodo estivo. Molta influenza sulla qualità dell'uva hanno avuto le elevate temperature di fine luglio e metà agosto. Conseguentemente lo sviluppo vegetativo della vite è risultato maggiormente contenuto, bacche di piccole dimensioni con presenza percentualmente elevata di parti solide (buccia + vinacciolo) rispetto a fase liquida (mosto) sono stati gli elementi che hanno condizionato anche tutta la fase di vinificazione, in quanto in questo tipo di situazione il rischio tannico aumenta sensibilmente e per scongiurarlo si sono ridotti i tempi di macerazione e si è provveduto all'eliminazione dei vinaccioli, responsabili della cessione in questa annata di tannini aggressivi, per quanto era possibile.

Colore rosso malva, impenetrabile come l'inchiostro, complesso con aromi di ribes nero, ciliegia, violetta, ma anche con sentori di tabacco, menta, cuoio; struttura imponente e di grande personalità, con tannini di buona fattura e ancora giovani. Lungo e persistente; enormi potenzialità d'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 (25-30°) in tini in acciaio



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

