



Excelsus

Toscana IGT

1999

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.

Secondo la storia aziendale, quasi in tutte le annate si è potuto disporre di cabernet potenti e dotati di grande colore, nel 1999 in più si è ottenuta una struttura certamente ricca, ma anche elegante ed un profilo aromatico privo delle caratteristiche note erbacee di certi cabernet del passato.

Colore rosso malva, molto intenso; complesso ed inizialmente con aromi di ribes nero, amarasca, lavanda e timo; successivamente esprime sentori di tabacco, ma anche di cuoio e pepe. Struttura segnata da tannini maturi, dolci, sontuosi e potenti, che conferiscono al vino una sensazione di pienezza. Caldo, lungo e persistente

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

