



Excelsus

Toscana IGT

2001

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 segnata da una forte gelata primaverile che ha ridotto notevolmente la produzione. La fine del mese di giugno è stata caratterizzata da qualche pioggia, importante per rimpinguare le riserve idriche. Come sempre il gran caldo si è presentato soprattutto a fine luglio, però a differenza dell'anno precedente, si è trattato di una comparsa sufficientemente graduale, che ha permesso alle piante un buon adattamento. Le condizioni durante la raccolta sono state ottimali.

Colore intensissimo. Aroma complesso, ricco di piccoli frutti, come cassis, ciliegia e lamponi, ma anche di spezie, liquirizia e tabacco. Struttura importante, enorme, con tannini che reggono bene l'impalcatura senza essere aggressivi. Finale dolce e lunghissimo; ottima tenuta per almeno i prossimi 10 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 (25-30°) in tini in acciaio



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

