



Excelsus

Toscana IGT

2003

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.

L'annata è stata segnata da una forte gelata primaverile che ha ridotto notevolmente la produzione, favorendo al contempo l'elevata qualità e la concentrazione delle uve. Ma l'aspetto che più ha caratterizzato questa vendemmia è stato il grande caldo. Una delle estati più calde a memoria d'uomo ha fatto sì che la vendemmia fosse mediamente anticipata di oltre una settimana ed ha ulteriormente ridotto le quantità. Le abbondanti riserve idriche accumulate nell'inverno passato hanno permesso di ovviare alla mancanza di piogge, mentre l'ottima escursione termica, che si è mantenuta durante l'intera stagione, ha contribuito a garantire la salute e complessità del frutto, nonché la freschezza e ricchezza degli aromi. Le uve sanissime di questa vendemmia ne fanno quindi un'ottima annata dal lato qualitativo.

Colore carico e deciso. Il bouquet è molto fruttato con note di piccoli frutti, cassis, ciliegia e spezie. Struttura davvero notevole, superiore alla media, con tannini potenti senza essere però invadenti. Finale lungo, prolungato. Piacevole fin da adesso per almeno i prossimi 15 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

