



Excelsus

Toscana IGT

2004

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 iniziata con una regolare attività vegetativa, caratterizzata da una buona precipitazione primaverile che ha favorito il rimpinguimento delle falde acquifere. L'estate, rispetto alle ultime trascorse, si è rivelata più fresca e, ciò che è più importante, l'escursioni termiche fra giorno e notte sono state molto più elevate. In particolare quest'ultimo aspetto ha giovato ad una maturazione più graduale ed equilibrata che nel 2003.

Colore intenso e profondo; al naso il profumo è complesso, fruttato con sentori di piccoli frutti rossi, ma caratterizzato anche da profumi più dolci e maturi come caffè, cacao, tabacco. Struttura muscolare, importante con tannini potenti, ma al tempo stesso non invadenti; vino che ben si presta al lungo affinamento, con un'ottima tenuta 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

