



Excelsus

Toscana IGT

2007

VARIETA'

Merlot e Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

Un Supertuscan che integra perfettamente la migliore tradizione del Cabernet Sauvignon e del Merlot con il territorio di Montalcino.

La stagione, grazie all'inverno mite, è iniziata molto precocemente con un notevole anticipo del risveglio primaverile. A fine maggio e inizio giugno le straordinarie precipitazioni hanno rimpinguato le falde acquifere in modo tale che l'eccezionale ondata di caldo di metà luglio non ha avuto ripercussioni negative sulla vite. La vendemmia è iniziata circa una settimana prima del consueto e si è svolta lungo tutto settembre e metà di ottobre senza ostacolo di alcun tipo, in un inizio autunnale di rara bellezza atmosferica.

Colore intenso e profondo; il profumo al naso è estremamente complesso, con sentori di liquirizia, caffè, cacao, tabacco e confettura di ciliege. La struttura è ampia, potente e di grande spessore, nel contempo particolarmente morbida e setosa; 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 combinati in acciaio e rovere francese Horizon



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

