



Excelsus

Toscana IGT

2009

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.

I mesi primaverili, che coincidono con l'inizio dello sviluppo vegetativo, sono stati caratterizzati da abbondanti piogge, che hanno favorito un elevato accumulo di riserve idriche. La fase piovosa si è protratta fino a metà luglio, con temperature particolarmente fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da metà luglio il clima è stato molto asciutto e caldo, ed in questa fase le piante hanno potuto beneficiare delle riserve di acqua accumulate nei mesi precedenti. Le temperature notturne, relativamente fresche, hanno favorito la sintesi dei polifenoli e dei profumi, giovando alla eccellente qualità delle uve. Grazie alle giornate soleggiate e asciutte e alle temperature calde dei mesi di settembre e ottobre, la vendemmia si è svolta in modo ottimale e in un arco di tempo molto lungo terminando addirittura a fine ottobre!

Il colore è rosso profondo. Il bouquet è complesso, con aromi di cassis, frutta matura, liquirizia e tabacco. In bocca è molto potente, robusto, avvolgente. Ideale per un lungo invecchiamento.

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: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

