



# Excelsus

Toscana IGT

2010

## 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 vegetativa è cominciata con un leggero ritardo, e la primavera è stata caratterizzata dalla piovosità dei mesi di maggio e giugno. A giugno si sono registrate temperature molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali. Da inizio luglio il caldo si è intensificato ed è continuato fino a metà agosto, quando le temperature si sono abbassate e, contemporaneamente, si sono avute buone escursioni termiche tra il giorno e la notte che, unite alle scarse precipitazioni, hanno favorito la buona qualità delle uve, agevolando le operazioni di vendemmia.

Vino rosso intenso, decisamente fruttato, con note di spezie, tabacco e caffè. In bocca si avverte la grande struttura, caratterizzata da tannini importanti, pur rimanendo gentili al palato. Il finale è dolce e molto lungo. Piacevole nell'immediato ma che si presta anche ad 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

