



Excelsus

Toscana IGT

2011

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 da maggio e giugno molto piovosi; le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche, il che ha giovato tantissimo alla qualità delle uve, sia nei profumi che nel mantenimento degli acidi organici. Da ferragosto fino a tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta.

Il colore è rosso molto intenso. L'aroma è complesso, ricco di piccoli frutti, come cassis, ciliegia e lamponi, con note di spezie, liquirizia e tabacco. La struttura è imponente, con tannini morbidi e setosi che la sostengono magnificamente. Il finale è dolce e lunghissimo. Si presta perfettamente 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