



Excelsus

Toscana IGT

2012

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 nei tempi consueti, con i mesi di aprile e maggio miti e asciutti. Nel mese di giugno si sono avute temperature fresche, con assenza di precipitazioni. L'estate è proseguita con temperature nella media stagionale nel mese di luglio fino a metà agosto, quando si sono improvvisamente alzate sopra i 40°C, fino alla fine del mese. Un settembre soleggiato, e con temperature rientrate nelle medie stagionali, ha favorito le operazioni vendemmiali.

Il colore è molto intenso e profondo. Il bouquet è complesso, ricco di sentori di piccoli frutti come cassis, ciliegia e lamponi, accanto a quelli più maturi di caffè, cacao e tabacco. La struttura è muscolare, solida, con tannini potenti. Immenso potenziale di invecchiamento per i prossimi 15 anni, almeno.

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