



Col di Sasso

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Sangiovese

DESCRIZIONE

Cabernet Sauvignon e Sangiovese perfettamente integrati, danno vita ad un vino immediato ed estremamente versatile.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese e hanno risparmiato il Cabernet Sauvignon.

Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse delle medie. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Sangiovese è iniziata il tredici settembre mentre quella del Cabernet Sauvignon il venti.

Colore rosso rubino, profumo intenso, fresco e fruttato definito da sentori di ribes, prugna e fragola di bosco; in bocca la struttura è morbida con tannini dolci e sostenuta da una buona acidità; finale persistente e piacevole.

Vino adatto ad ogni occasione, si abbina egregiamente a piatti a base di carne o formaggi stagionati.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.

Affinamento: breve periodo in tini in acciaio



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:

0,375 l. - 0,75 l