



Excelsus

Toscana IGT

2020

VARIETA'

Cabernet Sauvignon e Merlot

DESCRIZIONE

Un Supertuscan che integra perfettamente la migliore tradizione del Cabernet Sauvignon e del Merlot con il territorio di Montalcino.

La stagione vegetativa è iniziata in anticipo di circa dieci giorni dopo un inverno mite. Le piogge primaverili hanno rallentato i cicli vegetativi dei nostri vigneti. Dalla seconda decade di giugno, un graduale innalzamento delle temperature ha interessato tutta la zona sud della Toscana fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto le elevate temperature hanno anticipato notevolmente l'epoca di raccolta delle varietà più precoci come il Merlot ma le buone escursioni termiche e l'assenza di pioggia hanno permesso di raggiungere in completamento della maturazione fenolica conservando acidità e profumi.

Il risultato è un vino intenso e profondo, al naso è ricco e complesso, con sentori fruttati di ciliegia e lamponi, accompagnati da note di erbe aromatiche e mandorle tostate. In bocca, è ampio, e mostra tutta la sua imponenza, con tannini dolci e sentori molto persistenti.

Vino da lungo invecchiamento, particolarmente elegante, perfetto per piatti di carni rosse e di formaggi stagionati.

NOTE TECNICHE



Suolo: zone a moderata pendenza su cui si sviluppano sedimenti argillosi con ciottoli e pietre a natura calcarea ed arenacea.



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
Affinamento: in barrique di rovere francese da 350 litri .per 18 mesi c.a



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993



FORMATI DISPONIBILI:
0,75L - 1,5L - 3L