



# Excelsus

Toscana IGT

2018

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.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

L'annata fresca e piovosa ha consentito un'eccellente freschezza e aromaticità. Il risultato è un vino intenso e profondo, al naso è ricco e complesso, con sentori fruttati di ciliegia e lamponi, accompagnati da note più complesse di liquirizia, caffè e tabacco. 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:* 15



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 1993



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l. - 1,5 l.