



Excelsus

Toscana IGT

2000

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'andamento stagionale è stato entro valori medi sino ad agosto: buona piovosità invernale, temperature prioraverili regolari, hanno portato la pianta in agosto ad un equilibrio vegetativo ottimale. La quantità d'uva per ceppo era ben bilanciata con la superficie fogliare utile. Tutto concorreva per una maturazione ideale. Ma fra la vigilia di Ferragosto ed il giorno successivo si è verificato un forte incremento termico così repentino da non lasciare il tempo alle viti di adattarsi alla nuova situazione. Le vigne sono quindi entrate in stress idrico. La situazione si è ulteriormente aggravata durante la penultima settimana di agosto. L'accelerazione della maturazione zuccherina ha portato l'azienda ad anticipare i tempi della vendemmia e a velocizzare i tempi in vinificazione così da evitare l'estrazione di composti duri ed amari.

Complesso con aromi di ribes nero, ciliegia amarasca, lamponi, ma anche con sentori di tabacco e spezie. La struttura è importante, con tannini di buona fattura, rotondi. Caldo e persistente; ottima tenuta per almeno i prossimi 10 anni.

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 in acciaio



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 1993

