

SOLENGO IGT 2017



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Sangiovese

TERRENO: Terreni di medio impasto, alluvionali con presenze di sabbie e marne calcaree.

ALTIMETRIA: Tra 280 e 310 m.s.l.m.

VIGNETI: Da 22 a 15 anni di età

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, coltivazione biologica, produzione molto limitata per ettaro.

ANNATA: Inverno mite seguito da primavera ed estate estremamente secche con temperature alte. Produzione ridotta della metà.

VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione separata dei vari vitigni, macerazioni di circa 20 giorni e fermentazione malolattica in cemento.

MATURAZIONE: Circa 18 mesi in barrique francesi di *tonnellerie* personalmente selezionate per questo vino. Legno al 60% nuovo ed al 40 % di secondo passaggio.

GRADO ALCOLICO: 14,50% in vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Grande esplosività al naso, frutta a bacca nera, spezie, *boisé* ben integrato, cioccolato e caffè. Palato morbido e rotondo ma con un'ottima spinta acida. Tannini fermi ma soffici. Potente ed esplosivo racchiude in sé tutta l'energia dell'annata calda mantenendo una freschezza sorprendente.

TEAM:

- Bernardino Sani - A.D. - Enologo
- Francesco Monari - Agronomo - COO
- Adriano Bambagioni - Capo cantiniere
- Roberto Caporossi - Assistente enologo
- Riccardo Bogi - Direttore commerciale