

NON CONFUNDITUR IGT 2018



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese

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

ALTIMETRIA: Tra 280 e 300 m.s.l.m.

VIGNETI: Dai 20 ai 15 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, coltivazione biologica.

ANNATA: Inverno molto freddo. Inizio primavera mite ma con piovosità molto scarsa. Estate piovosa con temperature nella media. Settembre caldo e con buone precipitazioni.

VENDEMMIA: Da inizio a fine settembre

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa per 2 giorni, fermentazione e macerazione sulle bucce per 14 giorni circa in acciaio a temperatura controllata. Vinificazioni separate per le diverse varietà.

MATURAZIONE: Alcuni mesi in barriques e tonneaux di secondo e terzo passaggio.

GRADO ALCOLICO: 14,08% in vol.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino vivace con aromi intensi di frutti rossi come prugne, ciliegie, lampone, ribes insieme a peperone verde e sentori di caffè. Al palato è secco con alcool medio e tannini ben integrati. Il fondo di bocca è lungo e persistente.

TEAM:

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