



ECCELLENZA

ROSSO DI TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE: L'uva diraspata viene trasferita in vasca inox di fermentazione, il mosto così ottenuto è addizionato di lieviti e attivanti della fermentazione. La macerazione e contemporanea fermentazione avvengono a temperatura controllata solitamente tra i 25 - 28 °C.

In questo lasso di tempo circa 15 gg vengono effettuati rimontaggi e follature per così migliorare l'estrazione dalle parti solide dei composti fenolici, aromatici e tannici.

Il vino così ottenuto viene messo a riposare in piccole botti di rovere francese e successivamente affinato in bottiglia. Il vino ha riposato in piccole botti di rovere francese e successivamente affinato in bottiglia. E' così che prende vita "Eccellenza", unico, di grande complessità e struttura, caratterizzato da un profumo intenso e persistente, fine e schietto. Al naso si presenta con un parco aromatico complesso, profumi terziari di frutta matura a bacca rossa, prugna secca, confettura di more, ma anche vaniglia, liquirizia e tostato. In bocca è a caldo, sapido di corpo pieno, morbido, tannico e nel complesso equilibrato.

ABBINAMENTI: Vino che accompagna bene secondi piatti a base di carne rossa, pollame nobile e cacciagione. Si può degustare inoltre con formaggi di media stagionatura.

GRAD. ALCOLICA: 13% - 14% vol.

TEMP. DI SERVIZIO: 16 - 18°C.

CONFEZIONE: Scatola 6 bottiglie disposte orizzontalmente - Custodia in legno per bottiglia magnum.

