



Il frutto ancor vivo, l'utilizzo di legni sempre nuovi, il grande profumo, colore e sapore fanno di questa selezione di uve un vino di grande potenza e persistenza, integro e con un grande equilibrio. Con una Fiorentina è un'esplosione di gusto.

Tipologia prodotto: D.O.C. Maremma Toscana Cabernet Sauvignon

Zona di origine: Vino prodotto dai nostri vigneti di Fonteblanda davanti al Parco Naturale della Maremma. Questo vigneto è stato impiantato nel 1999 su un terreno franco argilloso, privo di scheletro ed esposto ad ovest.

Forme d'allevamento: L'impianto di questo vigneto conta circa 4000 ceppi per ettaro ed è allevato a cordone speronato bilaterale con una carica di gemme che varia da 6 a 8 per pianta.

Vitigni: Cabernet Sauvignon in purezza.

Vendemmia: Generalmente la vendemmia del Cabernet Sauvignon destinato alla produzione di questo vino avviene nella prima o seconda settimana di ottobre, ed è effettuata in due tempi andando a raccogliere gli acini in un intervallo di circa una settimana, selezionando così i grappoli che hanno raggiunto la loro perfetta maturità.

Vinificazione: A seguito della diraspatura-pigiatura, l'uva viene avviata alla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove rimane per circa 3 settimane. Durante questo periodo la macerazione è condotta con dei semplici rimontaggi, la cui durata e intensità variano nel corso della fermentazione, fino ad una fase di macerazione post-fermentativa.

Maturazione: Al momento della svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove, dove termina la fermentazione alcolica e inizia la fermentazione malolattica rimanendo sulle proprie fecce per 12 mesi. Al termine di questo periodo affina per altri due mesi in vasca d'acciaio per poi finire in bottiglia.

Affinamento: Ulteriori 12 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Colore: Rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei.

Bouquet: Frutto maturo e molto concentrato accompagnato da dolci note vanigliate e tostate.

Degustazione: Grandissima potenza e morbidezza caratterizzano questo cabernet sauvignon maremmano.

Temperatura di servizio: 18°C