



Solstizio I.G.T.

Denominazione: IGT Rosso Toscana Cabernet

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon

Temperatura di servizio: 16/18 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore rosso rubino concentrato. Al naso si caratterizza per note di frutta rossa, chiodi di garofano e pepe nero avvolte da sensazioni mentolate ed una lieve sfumatura vegetale. Al gusto si conferma pieno armonico, giustamente tannico. Finale lungo e persistente.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Vigneto: Vigna della Cava

Superficie vigneto: 0,4 ha

Altitudine: 360 m.s.l.m

Esposizione: Sud-Est

Densità d'impianto: 5000 viti/ha

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Età vigneto: 10 anni

Terreno: argilloso con presenza di scheletro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Periodo di vendemmia: seconda settimana di Ottobre

Resa media uva per ceppo: 1,2 kg

Raccolta: manuale

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione senza raspi a temperatura controllata (28 °C) per 14 gg.
Fermentazione malolattica in barriques nuove di rovere francese.

Affinamento: circa 18 mesi; parte in tonneaux di rovere francese, parte in barriques di rovere francese

Maturazione in bottiglia: periodo minimo 12 mesi

Bottiglie prodotte: 900
