




CABERNET SAUVIGNON


IGT Toscana

2013

STORIA E TERRITORIO:

 Tenuta "Poggio al Tufo" 66 ettari di vigneto a Pitigliano (Grosseto), nel cuore della Maremma Toscana. Acquistata nel 1997 dalla famiglia Tommasi e successivamente reimpiantata con vitigni e cloni selezionati e con sesti di impianto ad alta densità.


VIGNETO:

 ROMPICOLLO 35 ettari. Esposizione a Sud, terreno di origine vulcanica, ricco di scheletro, tufo e minerali, molto sciolto.


VITIGNI:

 Cabernet Sauvignon 100%


CONTENUTO ALCOLICO:

 13% alc.


MATURAZIONE:

 Circa 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 35 hl

NOTE DEGUSTATIVE:

 Rosso rubino intenso con intensi profumi di spezie e liquirizia. E' pieno, corposo, morbido e vellutato con sentori di frutta matura.


ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

 Primi piatti con sugo di carne, carni bianche e formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

 18° C.

BOTTIGLIA:

 750 ml