



SOPRA*

CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: Costa Toscana Rosso IGT

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Etichetta: come simbolo speciale trovate sull'etichetta della bottiglia una piccola stella polare, perché il tempo di raccolta del nostro Cabernet Sauvignon corrisponde alla fase in cui dall'Italia la luce di questo astro risulta più brillante.

Vinificazione: vendemmia manuale. Selezione degli acini su tavolo vibrante. Fermentazione con lievito indigeno in tino d'acciaio e in seguito fermentazione malolattica in barrique francese di primo passaggio. L'affinamento di 24 mesi avviene in barrique. In seguito, effettuiamo l'imbottigliamento (senza filtraggio).

Note di degustazione (a cura di Ernesto Gentili): Il colore è compatto, rubino scuro intenso. I profumi hanno una loro personale caratteristica con sentori di mirto, sambuco, ribes, fiori e frutti di macchia mediterranea, che danno il senso di una maturità diffusa e di uno stretto legame con l'ambiente circostante. Il sapore è morbido e concentrato, poggia su un'impalcatura robusta, con strati e strati di tannini di eccellente maturità; il finale è ancora giovane ma non scomposto, deve ancora esprimere pienamente il suo potenziale e necessita di permanenza in bottiglia, ma le sue prospettive di longevità sono notevoli e, anche se già godibile, può essere "dimenticato" in cantina per molto tempo.

Abbinamenti gastronomici: risulta difficile dire quale sia l'abbinamento migliore perché questo vino è in grado di accompagnare moltissime pietanze. Certo è che questo vino rosso si sposa meravigliosamente ai piatti di carne, in particolare con la carne bovina.

Temperatura di servizio: 16-18 °C