

ALTROVINO 2016



● Denominazione	COSTA TOSCANA Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Merlot 50% - Cabernet Franc 50%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Altitudine 200-220 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
● Età delle viti	15 anni
● Resa	1kg./pianta il Merlot - 800 gr./pianta il Cabernet Franc
● Composizione del suolo	Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
● Vendemmia	Il Merlot è stato raccolto intorno al 10 di Settembre mentre il Cabernet Franc entro la metà di Settembre 2016. Tutte le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette da 15 kg. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate sul tavolo di cernita.
● Vinificazione	Merlot e Cabernet Franc fermentano spontaneamente e separatamente in tini di cemento a temperatura controllata e con rimontaggi, seguiti da 15 giorni di macerazione. Una parte del Cabernet Franc fermenta in anfore di terracotta da 500 e 600 litri utili per amplificare i profumi floreali e fruttati delle uve. Il vino è stato assemblato ad inizio di Novembre 2016 e travasato in tini troncoconici di rovere francese per seguire un affinamento di 8 mesi. Non subisce chiarifica, né filtrazione.
● Imbottigliamento	4 Luglio 2018
● Produzione	14.000 bt. 0.75 lt. - 300 bt 1.5 lt. - 66 bt. 3 lt. - 6 bt. 6 lt.
● Alcool	14%
● Temperatura di servizio	15-17 °C

Note di degustazione

Altrovino 2016 si esprime con il perfetto bilanciamento dei due vitigni, Merlot e Cabernet Franc, che hanno raggiunto la maturazione ottimale in questa annata. Imponente l'impatto olfattivo, con profumi di mora di rovo, mirtillo nero, mirto e tabacco; Al palato l'ingresso è sontuoso con tannini fitti ed avvolgenti e una grande freschezza. Lunga la persistenza.



WINE-SUCKLING.COM

92/100

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —