

# ALTROVINO 2015



● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Merlot 50% - Cabernet Franc 50%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Riparbella Vigna Bassa e Vigna di Mezzo Altitudine 200-220 mt. Sistema di allevamento a Guyot Densità 8400 viti/ha
● Età delle viti	14 anni
● Resa	1kg./pianta il Merlot - 800 gr./pianta il Cabernet Franc
● Terreno	Caratterizzato da alta salinità, con argilla fino al 40% e rocce calcaree
● Vendemmia	Il Merlot è stato raccolto il 10 di Settembre mentre il Cabernet Franc entro la metà di Settembre 2015. 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 a mano sul tavolo di cernita.
● Vinificazione	Merlot e Cabernet Franc fermentano spontaneamente e separatamente in tini di cemento a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi sui mosti, seguiti da 15 giorni di macerazione sulle bucce. Una parte del Cabernet Franc fermenta in orci di cotto fiorentino da 500 e 600 litri dove i profumi floreali e fruttati si amplificano. All'inizio di Novembre 2015 il vino è stato assemblato e travasato in tini troncoconici di rovere francese per seguire un affinamento di 12 mesi. Non subisce chiarifica, né filtrazione.
● Imbottigliamento	6 Dicembre 2016
● Produzione	15.000 bt. 0.75 lt. - 300 bt 1.5 lt. - 60 bt. 3 lt. - 3 bt. 6 lt.
● Alcool	14%
● Temperatura di servizio	15-17 °C

## Note di degustazione

Altrovino 2015 è a nostro avviso uno dei migliori, dove Merlot e Cabernet Franc si integrano a perfezione esprimendosi in un vino di struttura e personalità. Grande intensità olfattiva, spiccano frutti neri, spezie e macchia mediterranea. Al palato esplose con grande freschezza e con tannini eleganti, regalando un finale rotondo e avvolgente. Da bere subito, meglio dopo il 2020.



JAMES SUCKLING.COM

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

95/100

91/100

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

— www.duemani.eu —