

SUPER TUSCAN

I MALCISI

Borgo il Poggiaccio

2019

€ 48 btl al ristorante - € 12 al calice al ristorante - € 42 btl da asporto o in spedizione

Denominazione	Rosso di Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Vinificazione	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 26-28°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Affinamento	Una permanenza media di 18 mesi in Barriques di rovere francese precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 6 mesi.
Colore	Rosso rubino molto intenso e brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo	Intenso e persistente con sentori di ribes, violetta, vaniglia e biancospino.
Gusto	Rosso vellutato ed elegante in cui il ribes nero, la confettura di mora e una dolce speziatura si fondono armoniosamente su una texture essenziale, dai tannini molto fini e ben integrati. Vino di stile internazionale in cui il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc ed il Syrah regalano note di spezie, sottobosco e una piacevole mineralità. Chiusura persistente di frutta e ampia freschezza.
Gradazione alcolica	13,50-14%
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con piatti di carni rosse importanti e selvaggina, nonché a formaggi di media e lunga stagionatura.
Conservazione	Adatto a lungo invecchiamento