

IL PRINCIPE, ROSSO DI TOSCANA IGT



VARIETALES:

Cabernet Sauvignon 80% & Sangiovese 20%

D.O.: Toscana

VIÑEDO:

3,5 hectáreas a 300 metros de altitud, expuestas al sur en suelo peso promedio de toba y alberese en un microclima muy favorable. El sistema de crianza es Guyot, con una producción de 75 quintales de uva por hectárea y una producción de vino reducido a 65%.

ELABORACIÓN:

Las uvas, de una cuidada selección de nuestros mejores viñedos, se cosechan a principios de octubre en la etapa correcta de madurez y vinificado en rojo con 15/18 días de maceración y reemplazos frecuentes. La fermentación, con levaduras seleccionadas, se lleva a cabo a una temperatura controlada (25 ° C) y se completa en barricas. El vino madurado durante 12 meses en barricas de roble francés y envejeció unos meses en la botella.

CATA:

Il Principe tiene un profundo color rubí con luces brillantes; un muy pronunciado y complejo ramo, con un toque definitivo de conservar grosella negra y notas de vainilla y especias; el sabor es lleno, cálido y suave, pero muy firme, con un elegante y persistente retrogusto a frutas del bosque y resina.