

AVIGNONESI

CANTALORO ROSSO TOSCANA I.G.T. 2014

Cantalore è il vino di Avignonesi ideale per tutti i giorni ed è disponibile in bianco, rosato e rosso. I vini sono fruttati, facili da bere ed accessibili.

ANNATA 2014

ESIGENTE come il lavoro della nostra squadra...

Vini si disegnano al palato fluidi e lunghi mostrando ai sensi una piacevole beva. Il sole nascosto o (l'estate mancata) ha reso molto eterogenea la maturazione delle nostre uve costringendo il team di produzione agli straordinari. Attente selezioni in vigna alla raccolta del grappolo e alla selezione dell'acino in cantina accordano dei vini di grande freschezza e ottima beva.

NOTE ORGANOLETTICHE

Un vino giovane, versatile, dal colore rosso rubino con un bouquet dagli invitanti aromi di frutta a bacca rossa, cedri, rosmarino e timo. Al palato è persistente e vellutato, con un retrogusto speziato.

VINIFICAZIONE

VITIGNI

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Sangiovese.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 19 settembre e il 24 ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con uso di lievito indigeno in tini di acciaio inox a 26/30 °C per 7-10 giorni e macerazione a 30°C per 7-10 giorni. Fermentazione malolattica in legno.

INVECCHIAMENTO

6 mesi in botti di rovere.

ALCOL

13,5%.

PUNTEGGI

2014 - 91/100 (Suckling)

