

# AVIGNONESI

## CANTALORO ROSSO TOSCANA I.G.T. 2016

Cantaloro 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 2016

ORIGINALE come i tanti terroir delle nostre vigne...

Vini a tinte fresche e vivaci, su profondi panorami tattili. Piogge intense, grandine e caldo hanno caratterizzato l'annata richiedendo un meticoloso lavoro di selezione del team di campagna. Le lunghe maturazioni hanno regalato vini molto complessi e strutturati.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Un vino giovane e versatile dal colore rosso rubino. Il bouquet è dominato da invitanti aromi di torta di ciliegie nere, mirtillo, timo, pepe rosa e spezie esotiche. Al palato si presenta mediamente strutturato, vellutato e fruttato, con note finali persistenti che ricordano la macchia mediterranea e leggeri sentori mentolati.

---

### VINIFICAZIONE

#### VITIGNI

60% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot.

#### VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con uso di lieviti indigeni in tini di acciaio inox a 22/28 °C per 7-15 giorni, seguita da una breve macerazione sulle bucce.

Fermentazione malolattica in legno e acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

18 mesi in acciaio inox e legno.

#### ALCOL

14% - 140.000 bottiglie.

---

### PUNTEGGI

2015 - 92/100 (Suckling)

2014 - 91/100 (Suckling)

