

AVIGNONESI

CANTALORO ROSSO TOSCANA I.G.T. 2017

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 2017

L'annata 2017 è caratterizzata da eventi climatici estremi, in particolare da una gelata primaverile e siccità prolungata per tutto il periodo vegetativo che ha messo a dura prova le nostre vigne. Le piante hanno subito dei blocchi vegetativi che hanno reso difficile lo sviluppo della polpa, delle bucce e dei vinaccioli che sono risultati più concentrati. Tramite estrazioni brevi e delicate siamo riusciti a privilegiare l'eleganza e la bevibilità che contraddistinguono i nostri vini.

NOTE ORGANOLETTICHE

Un vino giovane e versatile dal colore rosso rubino. Il bouquet è dominato da invitanti aromi di ciliegia matura, mirtili e spezie dolci. Al palato si presenta mediamente strutturato, vellutato e fruttato, con note finali persistenti che ricordano la macchia mediterranea e leggeri sentori mentolati.

VINIFICAZIONE

VITIGNI

62% Sangiovese, 23% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte dalla fine di agosto fino alla fine di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con uso di lieviti indigeni in tini di acciaio inox a 22/28 °C e macerazione sulle bucce fino ad un massimo di 10 giorni.
Fermentazione malolattica in legno e acciaio inox.

INVECCHIAMENTO

18 mesi in acciaio inox e legno (botti di rovere di slavia e barrique usate).

ALCOL

14% - 73.000 bottiglie.

PUNTEGGI

2017: Gold Asia Import Awards

2015: 92 pt James Suckling

