

AVIGNONESI

CANTALORO ROSSO TOSCANA I.G.T. 2018

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 2018

Questo grande anno si è riflesso in grappoli abbondanti e sani che hanno riempito i nostri vigneti biologici. Una calda primavera ha dato il via a quella che si è rivelata un'annata emozionante. Le uve hanno beneficiato di un'estate mite con rovesci occasionali, permettendo loro di raggiungere una perfetta maturazione.

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

57% Sangiovese, 31% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte tra il 5 settembre e il 5 ottobre.

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 slavonia e barrique usate).

ALCOL E PRODUZIONE TOTALE

14,5% - 164.173 bottiglie

PUNTEGGI

2017: 92 pt James Suckling | Gold Asia Import Awards

2015: 92 pt James Suckling

