

MORANDI

TOSCANA



Profondo identifica perfettamente la nostra passione e la nostra cura che dedichiamo ai nostri vini, la connessione con i nostri vigneti che danno vita a vini che trasmettono a chiunque li beva questa immensa cura.

Denominazione :

TOSCANA ROSSO indicazione geografica tipica

Varietà :

Cabernet Franc 50% Merlot 50%

Certificazioni :

BIOLOGICO con Suolo e Salute

Vigneti :

Altitudine 200 mslm

Sistema di allevamento Guyot

Densità 5.000 viti/ha

Questo vigneto è composto da zone diverse fra loro che si completano a vicenda, un blend di diversi tipi sia di Merlot che di Cabernet Franc per dare vita ad un vino dal gusto profondo e deciso.

Vendemmia :

Selezione unicamente manuale, raccolta in cassette. Le varietà fermentano separatamente per far evolvere con i giusti tempi entrambi prima di creare il blend.

Vinificazione :

Fermentazione spontanea a temperature controllate, macerazione estremamente lunga in base all'annata, questo gli conferisce un corpo intenso ed elegante.

Affinamento :

Riposa ed evolve tini troncoconici di rovere, particolare nel suo assemblaggio perchè formato da legni non tostati e con doghe di spessore elevato, scelti per creare un'armonia complessa. In bottiglia evolve un minimo di 6 mesi.

Prima annata :

2020

Bottiglie prodotte :

1900 bt/anno

Critica :

Annata 2020 | 94/100 James Suckling

Leafy, curranty cabernet aromas follow through to a medium-to full-bodied palate that adds juicy black-cherry fruit. The tannins are lightly firm but don't impede the expansion of the savory and fruity flavors. The finish is long, bright and tight. A judicious 50/50 blend of cabernet franc and merlot creates a stylish wine with a good degree of refinement and complexity. Drink or hold.

