



CABERNET

COSTA TOSCANA IGT 2022

DESCRIZIONE

AL NASO Bouquet intenso di frutti di bosco blu, delicate note di caffè e una sottile speziatura pepata. I primi sentori di affinamento conferiscono al vino maggiore profondità, mentre la sua complessità stratificata riflette con eleganza il calore tipico della Toscana.

AL PALATO Al palato il vino si mostra concentrato e armonioso, con note di frutti di bosco scuri, spezie delicate e tannini maturi. La struttura vivace e il lungo e raffinato finale esaltano il carattere toscano del vino e il suo notevole potenziale di invecchiamento.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

WEINBERGE

Le uve provengono dai nostri vigneti, con piante di 25 anni. Il vigneto si trova a Gavorrano, a 40 m sul livello del mare, in una posizione piuttosto asciutta, esposta a sud-ovest e con ottima esposizione solare. I terreni fertili combinano sabbia, limo, argilla e minerali, tra cui il pirite, conferendo al vino struttura, profondità e un terroir unico e riconoscibile.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina perfettamente a piatti robusti a base di carne rossa, alla griglia o al forno, in particolare a selvaggina e agnello, nonché a formaggi stagionati e piccanti.
Temperatura di servizio: 16 °C

PREZZO

750 ml 39,50 Euro
Magnum 1,5l 84,00 Euro

VINIFICAZIONE

Le uve hanno subito una fermentazione in rosso delicata con macerazione e rimontaggi, seguita da una naturale fermentazione malolattica. Successivamente il vino ha affinato con cura, sviluppando al meglio struttura e profondità aromatica.



ANALISI

Contiene solfiti
Alcol: 13,5 %
Zuccheri residui: 0,2 %
Acidità: 4,8 g/l

WINE OF ITALY

Imbottigliato da **TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82, Loc. Rigoluccio, I-58023 Gavorrano

info@poggioalrigoluccio.com, www.poggioalrigoluccio.com