



SUPERTUSCAN IGT

Il Cervo

ZONA DI PRODUZIONE
Toscana.

13,5% AL.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 e i 350 msl, substrati calcari e sassosi, galestri con presenze tufacee miste argillose.

VITIGNI

Sangiovese 50%, merlot 50%.

COLORE

Rosso porpora intenso con sfumature violacee.

CARATTERISTICHE

Ampio, elegante, di grande armonia, sentori che ricordano la vaniglia e piccoli frutti, leggermente speziato. Sapore secco, corposo, con perfetto equilibrio delle componenti; leggermente tannico, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti importanti a base di carni rosse, selvaggina da pelo, brasati, stufati, stracotti oltre a salmi e civet. Questo vino particolarmente complesso si adatta ad essere degustato in occasioni speciali.

DEGUSTAZIONE

Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

INVECCHIAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere, dove effettua la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il gusto del vino, dove vi resta per un periodo di almeno due anni. Vista l'elevata gradazione alcolica e la notevole struttura, il vino può invecchiare per dieci e più anni.

RICONOSCIMENTI

Certificato di merito VIII selezione migliori vini di Toscana.

Competizione di degustazione internazionale curata dalla rivista "Selection" migliori 10 vini d'Italia a Mainz- Germania.

Presente nella guida "I vini di Veronelli" punteggio 90/100.

BARCODE LABEL EAN-13 8057681880157

