



IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE CIGNALE



Denominazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uve: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%

Vigna: - Ubicazione: 4 ettari, Sud - Sud est, 490-520 s.l.m. - Sistema di allevamento: Cordone speronato - Densità viti: 7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28 °C

Maturazione: almeno 18 mesi in legno - Affinamento: In bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1986

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino molto intenso, elegante e ben strutturato. Al naso espressioni di frutta rossa e classiche note di humus. Completa la presenza di una nota balsamica che sfuma nel pino. In bocca i tannini sono corposi, ma vellutati e bilanciati.

Abbinamenti: Formaggi ben stagionati, cinghiale arrosto.