



D.O.C. Maremma Toscana Cabernets

Classificazione: vino rosso ad Denominazione di Origine Controllata Maremma Toscana

Numero di bottiglie prodotte: 1.000

Zona di produzione: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Densità d'impianto: 4.000 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale con ulteriore selezione in cantina

Vinificazione: diraspapigiatura seguita da fermentazione delle uve in vasche di acciaio

Affinamento: 12 mesi in barriques e 8 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Note di degustazione: Rosso rubino concentrato. Profumi che intrecciano spezie, amarena sottospirito, cenni erbacei, note marine e balsamiche. In bocca è un vino pieno, energico; notevole la struttura retta da tannini densi e profondi. Lungo e piacevole il finale: concentrazione ed eleganza in armonia.

Classification: red wine Indicazione Geografica Tipica Maremma Toscana

Number of bottles produced: 1.000

Production Area: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Grape Varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Planting Density: 4.000 vines/hectare

Harvest: manual with further selection in the cellar

Vinification: The grapes are destemmed, crushed and fermented in stainless steel tanks.

Ageing: 12 months in oak barrels and 8 months in bottle

Alcohol content: 14.5 % by Vol

Tasting notes: Intense ruby red. Combined perfumes of spices, spirit sour black cherry, herbaceous inklings, balsamic and sapid notes. Full - bodied and lively taste, well structured, dense and deep tannins. Long and pleasant ending. Elegant and harmonious.

Riconoscimenti / Prizes:

XIII Rassegna Internazionale "La Selezione del Sindaco" 2014 di Città del Vino
Maremma toscana Igt Cabernets 2010 - medaglia d'oro - punteggio: 91

Valutazioni "Vini d'Italia" Gambero Rosso 2018:

La Cura Cabernets 2015 "2 bicchieri"

