



Quaranta Altari 2015

Andamento climatico

L'annata 2015 sarà ricordata per la perfetta maturazione delle uve e l'altrettanto eccellente stato sanitario di queste ultime. Complici di quanto sopra citato la lunga estate, le alte temperature ed il clima favorevole. L'inverno ha tardato ad arrivare, comportando un lieve ritardo nel risveglio vegetativo. Una volta sfociati in primavera, con le sue temperature miti, la ripresa vegetativa è stata meravigliosa. L'ottimo sviluppo della pianta è stato aiutato anche dalle ingenti riserve idriche accumulate nel periodo invernale. Le scarse precipitazioni di fine primavera hanno evitato il rischio di malattie fitosanitarie. Le calde giornate estive hanno accompagnato la maturazione perfetta ed ottimale dei grappoli portando alla giusta concentrazione zuccherina ed aromatica nei frutti, nel periodo vendemmiale.

Note tecniche

Varietà Vino

Trebbiano Toscano e Malvasia
Bianca Lunga

Grado Alcolico

14,5%

Maturazione

caratello - 4 anni

Note degustative

Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Quaranta Altari 2015 si presenta di color oro brillante con nuances ambrate. Il suo bouquet è intrigante e complesso: frutta secca e miele con una nota gradevolmente speziata sul finale, che ricorda un misto tra la cannella e la noce moscata. Al palato risulta caldo, morbido ed avvolgente. La dolcezza ben si bilancia con la freschezza. Lungo e persistente il finale.

Abbinamento

Vino da meditazione, si abbina comunque felicemente a frutta secca, e dolci. Da servire in grandi bicchieri.

