FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

700 2015

IGT

700, sapiente blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, intenso ed elegante, si caratterizza per il suo gusto moderno senza perdere il legame con il territorio che rappresenta.

Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti; il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio, ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invaiatura, dovuto anche ad un luglio particolarmente caldo, ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce, grazie alle piogge di agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso di ottenere un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico-aromatico

Note tecniche

Varietà: Cabernet, Merlot
Grado Alcolico: 13,5 %
Tempo Macerazione: 15 giorni
Fermentazione Malolattica: subito dopo la fermentazione alcolica in acciaio
Maturazione: barriques di secondo e terzo passaggio - barriques di secondo e terzo passaggio - 12 mesi - 12 mesi

Note degustative

rosso rubino intenso, brillante e corposo. È caratterizzato da una composizione olfattiva molto intensa e variegata, rivelando sentori fruttati di ciliegia sotto spirito, prugna e ribes, per poi sciogliersi in note speziate e balsamiche di liquirizia. Tannini fini ed eleganti donano al vino morbidezza, in bocca un calore avvolgente accompagna un gran finale lunghissimo dal bel retrogusto fruttato.